

Chapoutier

HAUT CHAMBLARD

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Saint-Péray - Demeter

Zona produttiva A sud delle alture del villaggio di Saint-Péray. Collina esposta a sud-est.

Vitigno 100% Marsanne

Composizione del suolo Suolo composto da granito parzialmente decomposto che finisce per essere sabbioso, con un alto contenuto di quarzo.

Vinificazione Pressatura a grappolo intero, uso moderato di solfiti. Leggera decantazione statica. Fermentazione con lieviti indigeni, principalmente in botti grandi di legno (600 litri), in foudres di legno (85% di cui 15% legno nuovo) e in vasche di acciaio inox (15%).

Invecchiamento Affinato sui lieviti per 11 mesi con bâtonnage occasionale.

NOTE ORGANOLETTICHE

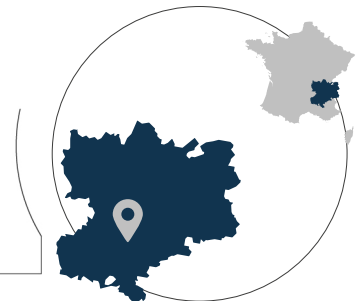
Colore Giallo chiaro con riflessi dorati.

Profumo A primo impatto è leggermente tostato con sentori di mandorla e burro poi, dopo che il vino ha avuto la possibilità di respirare, emergono aromi complessi di frutta matura a polpa gialla e spezie dolci

Sapore Ampio all'ingresso al palato, ben bilanciato con una bella consistenza. La struttura è densa e salina, il frutto lascia posto a sottili sfumature di legno sul finale.

Abbinamenti Perfetto con Sole Meunière, salsa di pomodoro e carote glassate.

Temperatura di servizio 10-12°C




TAIN L'HERMITAGE / CÔTES DU RHÔNE



 ANNO DI FONDAZIONE | 1808

 ENOLOGO | MICHEL CHAPOUTIER

 VITIGNI | SYRAH, MARSANNE, GRENACHE NOIR, VIOGNIER, GRENACHE BLANC, GREANCHE GRIS, CINSAULT, CARIGNAN, CHASSELAS, CLAIRETTE, BOURBOULENC, MACABEU, MOURVÈDRE, VERMENTINO

