

Chapoutier

LES ARÈNES

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Cornas

Zona produttiva Assemblaggio di diverse parcelle con esposizione sud e sud-est: Reynards, Masard, Champelrose, Les Côtes.

Vitigno 100% Syrah

Composizione del suolo Suolo di granito decomposto noto localmente come gore (area granitica).

Vinificazione Vinificazione in piccole vasche di cemento dopo diraspatura. Fermentazione con lieviti indigeni e uso moderato di solfiti. Macerazione per 3-4 settimane.

Invecchiamento Affinato in botti da 600L, principalmente in piccole botti (10% di legno nuovo) per 16-18 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

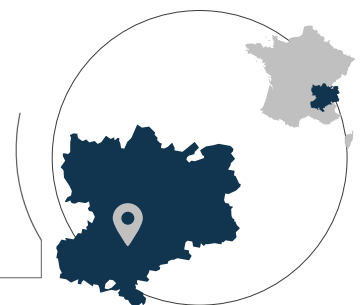
Colore Rosso intenso con riflessi violacei.

Profumo Al naso emergono aromi di frutti molto maturi, lamponi e confetture di ribes nero.

Sapore More, spezie, marasca. Tannini fitti e serrati con una grande persistenza in bocca.

Abbinamenti Triglie in salsa tapenade. Tutte le carni in salse, carni marinate. Selvaggina grossa con gelatina di mirtilli rossi.

Temperatura di servizio 15-17°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

