

Chapoutier

LES BÉCASSES

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Côte-Rôtie

Zona produttiva Assemblaggio di diverse parcelle: La Borcarde, Côte-Rosier, Champon.

Vitigno 100% Syrah

Composizione del suolo Terroir di micascisto cloritico, gneiss e migmatite.

Vinificazione Vinificazione in piccole vasche di cemento dopo diraspatura. Fermentazione con lieviti indigeni e uso moderato di solfiti. La temperatura di vinificazione non supera 28°C. Macerazione per 3-4 settimane.

Invecchiamento Affinato in botti da 228L e 600L (20% di legno nuovo) per 14-16 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

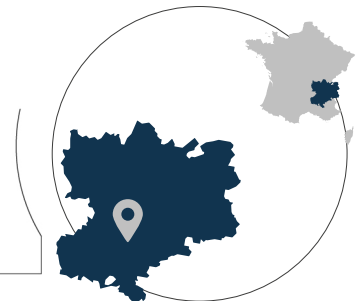
Colore Rosso porpora intenso.

Profumo A primo impatto aromi di lamponi e un pizzico di viola. Prevalentemente speziato con rosmarino e sentori di tapenade di olive nere.

Sapore Palato ampio e profondo, note di legno spezie e vaniglia sul finale.

Abbinamenti Selvaggina piccola (fagiano, anatra). Carni rosse tenere. Piatti con salse al vino rosso. Formaggi morbidi.

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

