

Chapoutier

LES GREFFIEUX

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Ermitage – Demeter

Zona produttiva Ai piedi della collina di Hermitage, dalla parcella Greffieux.

Vitigno 100% Syrah

Composizione del suolo Suolo composto da una terrazza di depositi alluvionali glaciali formata da ciottoli e argilla.

Vinificazione La vendemmia, totalmente diraspata, è vinificata in vasca di cemento. Una lunga macerazione consente una dolce estrazione dei tannini. Viene utilizzato solo il mosto fiore.

Invecchiamento Affinato in botte: un terzo in botti nuove e la restante parte in botti che hanno già maturato vino una o due volte. L'affinamento dura tra 14 e 18 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

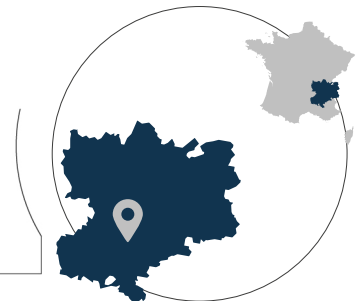
Colore Rosso granato con sottili riflessi color mattone.

Profumo Note di frutti rossi con un accenno di kirsch, tartufo nero, pelliccia e un tocco di rabarbaro.

Sapore Pieno all'attacco con tannini ben strutturati ma ancora vibranti. Note di bacche rosse e frutti selvatici. Grande complessità con un finale lungo.

Abbinamenti Perfetto con carni rosse alla griglia.

Temperatura di servizio 17-18°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

