

Chapoutier

QUATUOR

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Côte-Rôtie

Zona produttiva Assemblaggio di 4 parcelle storiche: Côte Brune, Côte Blonde, Neve e Coteau de Tupin.

Vitigno 100% Syrah

Composizione del suolo I suoli sono composti da micascisti cloritici leggermente alterati e ferruginosi (Côte Brune) e da gneiss (Côte Blonde). Migmatite e loess (Neve e Coteau de Tupin (migmatite e loess).

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

Invecchiamento Affinato in botti (20% di legno nuovo) per 14-16 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

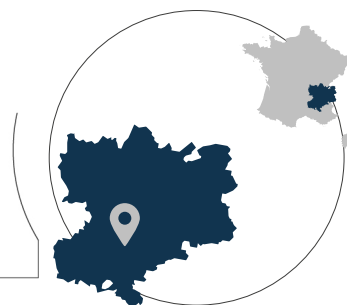
Colore Rosso profondo con sfumature scure.

Profumo Complesso, prevalentemente floreale, al naso si apre con aromi di frutta rossa, spezie e tapenade.

Sapore Fresco all'ingresso, tannini dinamici e setosi, spezie dolci e note di cedro sul finale.

Abbinamenti Quaglie ripiene con funghi porcini, cacciagione arrosto.

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

