

Chapoutier

ROUGE CLAIR

NOTE GENERALI

Tipologia Vin de France

Zona produttiva Valle del Rodano

Vitigno 80% Grenache, 20% Syrah

Composizione del suolo Terreni argillosi-calcarei.

Vinificazione Dopo la diraspatura e la messa in vasca, le uve vengono inoculate con lieviti e raffreddate per 72 ore senza interventi, per limitare l'estrazione delle sostanze coloranti e favorire la diffusione dei composti aromatici. La fermentazione alcolica prosegue poi a 20°C. Dopo la fermentazione malolattica, una leggera solfitazione consente di preservare la vivacità del frutto.

NOTE ORGANOLETTICHE

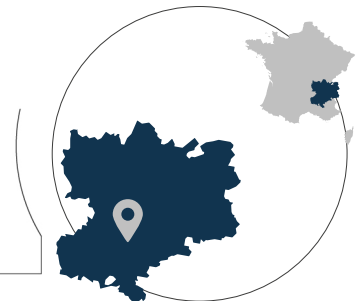
Colore Colore rosso rubino brillante, limpido e trasparente.

Profumo Al naso è elegante, con aromi di frutti rossi come la fragola.

Sapore Al palato emerge il suo carattere gourmet, con una texture equilibrata e armonica e con note di fragola e rimandi floreali. Un rosso leggero, fine e naturalmente fresco.

Abbinamenti Si abbina al meglio con piatti leggeri, con sapori piccanti come pollo tandoori e con classici francesi come il paté in crosta.

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

