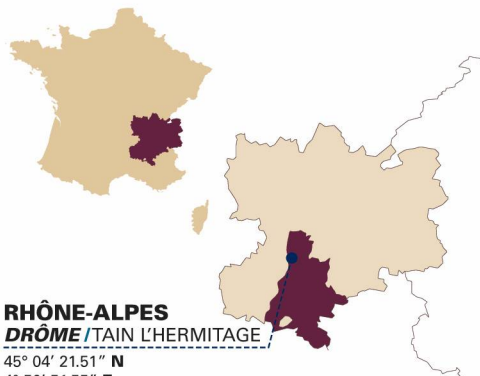


# CÔTE DU RHÔNE «BELLERUCHE» BLANC

TAIN L'HERMITAGE / CÔTES DU RHÔNE



La famiglia Chapoutier è situata nella regione vinicola della Vallée du Rhône. Per M. Chapoutier, appassionato nell'esprimere le caratteristiche proprie del terroir, sono gli elementi naturali che contano: la terra, le radici, le viti e il frutto. Il suo scopo è quello di far emergere le differenze e le caratteristiche specifiche di ogni singolo terroir. La Maison è anche radicata nel Roussillon con il suo progetto di Bila-haut dal 1996 dove fa un lavoro di precisione d'assemblaggio con patwork di terreni diversi.



ANNO DI FONDAZIONE  
1808



ESTENSIONE TERRITORIO  
350 Ha



ENOLOGO  
MICHEL  
CHAPOUTIER



BOTTIGLIE IN UN ANNO  
10,000,000



VITIGNI  
SYRAH – MARSANNE – GRENACHE  
VIOGNER



VITICOLTURA  
BIODINAMICA



## TIPOLOGIA

Vino bianco – Côte du Rhône AOP



## ZONA DI PRODUZIONE

Côtes-du-Rhône.



## VITIGNO

Grenache blanc, Roussanne, Viognier, Clairette and Bourboulenc.



## COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suoli marnosi e argillosi-calcarei, questi terreni sono porosi con un approvvigionamento idrico costante e regolare.



## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspatura totale seguita da una leggera macerazione, in particolare per il Viognier, pressatura delicata. Sedimentazione statica a freddo. Fermentazione alcolica a bassa temperatura in tini di acciaio inox. Il vino è protetto dall'ossigeno per preservare il suo potenziale aromatico. 5 mesi di affinamento sui lieviti.



## COLORE

Giallo dorato brillante.



## PROFUMO

Intenso ed espressivo. Aromi di albicocca, finocchio e profumi floreali (iris, ecc.).



## SAPORE

Complesso ed elegante. La morbidezza del vino si sposa perfettamente con la freschezza. Il finale rivela note sottili di anice.



## ABBINAMENTI

Sardine grigliate, orata "a la plancha". Temperatura di servizio: 10-12 °C

