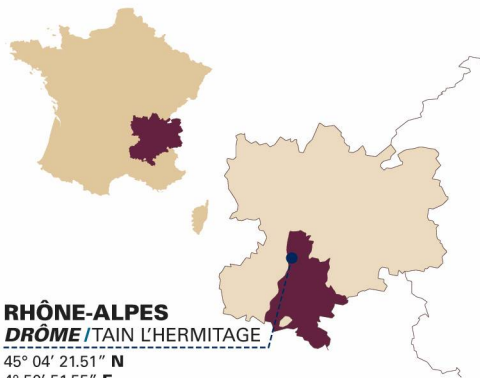


ERMITAGE «L'ERMITE»

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 rosso – Ermitage AOP Biodinamico



ZONA DI PRODUZIONE

Hermitage.



VITIGNO

Syrah



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo sabbioso e granitico.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve 100% diraspate sono vinificate in vasche di cemento. La macerazione dura da 4 a 6 settimane per ottenere tannini setosi e stabili che conferiscono al vino un potenziale di invecchiamento molto lungo. Temperature superiori ai 30 °C sono auspicabili per favorire la consistenza (polimerizzazione dei tannini) rispetto agli aromi. Il 20% del vino è maturato in botti nuove, il 20% in botti già utilizzate per 1 annata, il 30% in botti di 2 annate, e il resto in vasche di cemento.



POTENZIALE

Secondo l'annata, il vino può essere conservato da 30 a 60 anni, oppure da 50 a 75 anni.



COLORE

Molto scuro, viola, quasi nero.



PROFUMO

Frutti rossi con note di spezie e inchiostro.



SAPORE

Tannini molto potenti ma setosi, con note di fumo e pepe.

