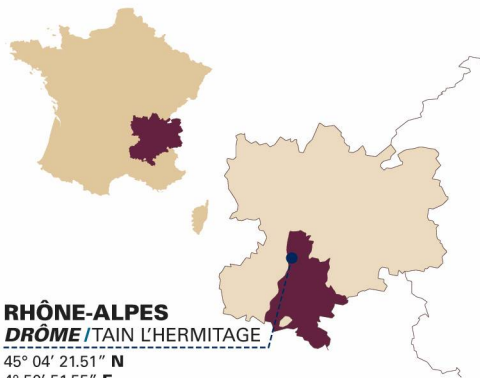


CHÂTEAUNEUF DU PAPE

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 – Châteauneuf du Pape AOP Biodinamico



ZONA DI PRODUZIONE

Châteauneuf du Pape



VITIGNO

Grenache.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo composto da ciottoli lisci (dal vecchio letto del fiume Rodano) con argilla rossa sabbiosa.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione in vasche di cemento. L'affinamento dura da 3 a 4 settimane con una temperatura di fermentazione non superiore a 32 °C. Questo vino viene affinato in tini e in grandi botti di legno da 15 a 18 mesi.



POTENZIALE

8-10 anni.



COLORE

Granato brillante, profondo, scuro.



PROFUMO

Note di frutta matura (ribes nero/lamponi).



SAPORE

Molto grasso e resistente con aromi piccanti.



ABBINAMENTI

Temperatura di servizio: 16-17 °C

