

Chapoutier

CHRYSOPÉE BLANC

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Collioure

Zona produttiva Languedoc-Roussillon

Vitigno 90% Grenache Gris. 10% Grenache Blanc

Composizione del suolo Suoli antichi composti da scisti primari.

Vinificazione Il vino è ottenuto dalla pressatura di grappoli interi. Dopo una leggera decantazione a 12°C per 24 ore, il vino viene travasato in demi-muid. La fermentazione alcolica dura diverse settimane.

Invecchiamento Il vino affina in demi-muid per 6 mesi, con bâtonnages per i primi 2 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

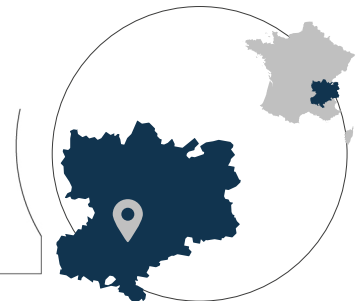
Colore Colore dorato intenso.

Profumo Al naso emergono note di frutta come albicocca e pesca seguite da un bouquet floreale.

Sapore Al palato l'attacco è fresco, pieno di mineralità e salinità, con un finale lungo.

Abbinamenti Ideale in abbinamento a un risotto cremoso alle vongole.

Temperatura di servizio 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

