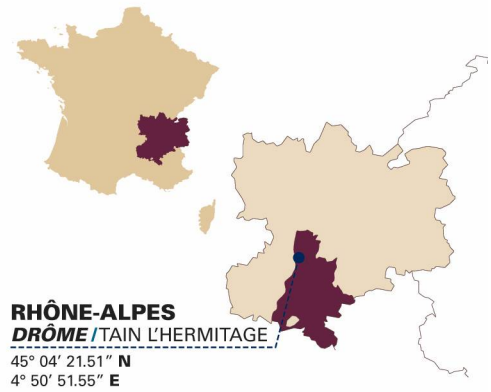
CÔTE DU RHÔNE «BELLERUCHE» ROSÉ

TAIN L'HERMITAGE / CÔTES DU RHÔNE



La famiglia Chapoutier è situata nella regione vinicola della Vallé du Rhone. 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 rosato – Côte du Rhône AOP

ZONA DI PRODUZIONE
Côtes-du-Rhône. Riva destra del Rodano.

VITIGNO
Grenache, Cinsault e Syrah

COMPOSIZIONE DEL SUOLO
Suolo sabbioso.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Raccolta notturna meccanica per preservare i precursori romantici. Il succo ottenuto dalla spremitura diretta viene poi raffreddato. La fermentazione alcolica è realizzata a bassa temperatura (16 °C). Protezione costante dall'ossigeno per conservare il potenziale aromatico del vino. Il vino affina in vasche inox da 3 a 6 mesi.

COLORE
Rosa pallido con riflessi bluastri.

PROFUMO
Rivela aromi di frutti rossi, agrumi (pompelmo...) impreziositi da note esotiche.

SAPORE
L'attacco è fruttato e delicato, sostenuto da una bella freschezza che prolunga il piacere della beva.

ABBINAMENTI
Ideale con merluzzo bianco alla provenzale, verrine di salmone fresco.