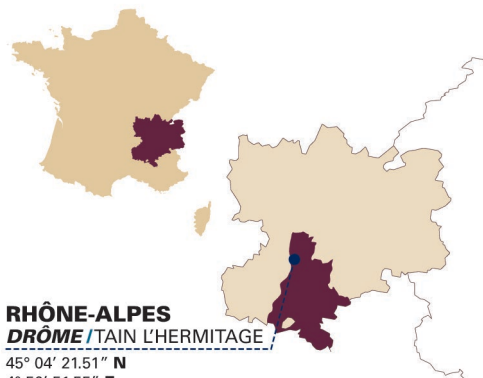


ORSURO

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 rosato – AOP Côtes de Provence



ZONA DI PRODUZIONE

Pourcieux



VITIGNO

Grenache Noir, Syrah, Cinsault, Cabernet Sauvignon, Clairette e Rolle.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo argilloso-calcareo.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Breve macerazione a freddo sulle bucce, seguita da pressatura diretta. Le uve vengono protette durante questo processo per preservare i precursori aromatici. Fermentazione alcolica a bassa temperatura. Affinamento di 5 mesi in vasche di acciaio inox.



POTENZIALE

2 anni.



COLORE

Rosa chiaro con riflessi viola.



PROFUMO

Aromi complessi di pesca, agrumi e frutta esotica.



SAPORE

Pieno e delizioso all'ingresso sul palato. Seguono note di agrumi, pompelmo e frutta a polpa bianca che mostrano un carattere morbido e sottile sostenuto da un finale acido che aggiunge struttura.



ABBINAMENTI

Ottimo per il buffet «mediterraneo» o il barbecue. Accompagna benissimo anche il carpaccio di manzo con scaglie di parmigiano. Temperatura di servizio: 10-12 °C

