

Chapoutier

V.I.T.

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Côtes-du-Roussillon Villages Latour de France - Demeter

Zona produttiva Languedoc-Roussillon, Domaine de Bila-Haut, nel villaggio Latour de France.

Vitigno 65% Grenache, 35% Syrah

Composizione del suolo Il Grenache nasce su suolo di gneiss (una roccia ricca di minerali che favorisce il drenaggio) e il Syrah nasce su suolo agillo-calcareo.

Vinificazione L'estrazione avviene esclusivamente tramite pigeage (follature) durante una lunga macerazione di almeno 4-5 settimane, per favorire la polimerizzazione dei tannini.

Invecchiamento Il Grenache affina in vasche di cemento, mentre il Syrah riposa in demi-muids (botti da 500 litri). Dopo 18 mesi, i due vitigni vengono assemblati per ottenere l'equilibrio perfetto.

NOTE ORGANOLETTICHE

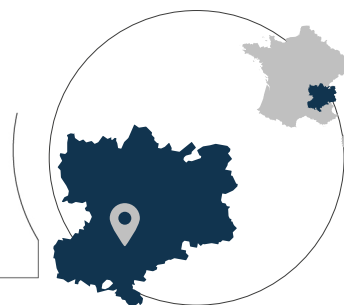
Colore Colore rosso intenso con riflessi granata.

Profumo Al naso spiccano frutti neri molto maturi come sambuco e more con sfumature speziate di pepe e garrigue.

Sapore L'attacco è ampio e avvolgente, con tannini setosi. Il finale è lungo, elegante e arioso.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento a carni come l'agnello e piatti di terra speziati.

Temperatura di servizio 17-18°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,
CHASSÉLAS, CLAIRETTE,
BOURBOULENC, MACABEU,
MOURVÈDRE, VERMENTINO

