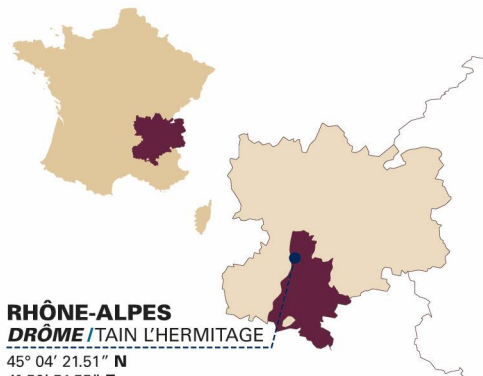


LA COMBE PILATE

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 bianco – IGP Collines Rhodaniennes



ZONA DI PRODUZIONE

Valle del Rodano



VITIGNO

100% Chasselas



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo composto da argilla, ciottoli di quarzo, ghiaia calcarea e loess.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura diretta dei grappoli interi. Selezione dei migliori succhi in uscita dalla pressa. Sedimentazione leggera. Fermentazione in tini di acciaio inox. Affinamento sui lieviti in tini di acciaio inox per 8-9 mesi con rimescolamento delle fecce ogni 2 mesi.



POTENZIALE

Da 2 a 3 anni



COLORE

Oro pallido con sfumature verdi.



PROFUMO

Sentori di delicati fiori bianchi con sottili sfumature di limone.



SAPORE

Fresco e dissetante al palato con un buon equilibrio. Note di frutta a polpa bianca. Finale sapido con note di rabarbaro.



ABBINAMENTI

Ceviche di branzino, agrumi piccanti e succo di zenzero, capesante con salsa mousseline al limone, risotto agli asparagi. Temperatura di servizio: 8-9 °C

