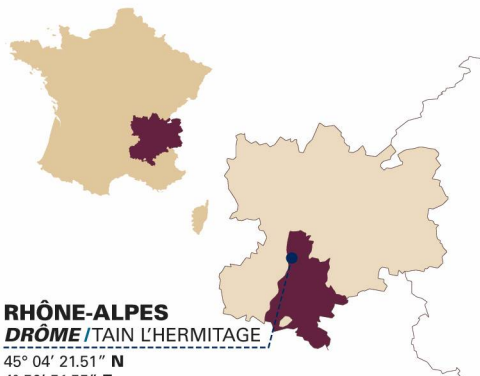


# CROZES-HERMITAGE «LES MEYSONNIERS» BLANC

TAIN L'HERMITAGE / CÔTES DU RHÔNE



**RHÔNE-ALPES**  
**DRÔME / TAIN L'HERMITAGE**  
45° 04' 21.51" N  
4° 50' 51.55" E

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 – Crozes-Hermitage AOP



## ZONA DI PRODUZIONE

Crozes-Hermitage.



## VITIGNO

Marsanne



## COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Esposizione sud. Il terreno è composto da sedimenti del fiume Isère e grandi ciottoli rotondi.



## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'intera vendemmia viene pigiata direttamente, seguita da sedimentazione a freddo per 48 ore. La fermentazione avviene in botti da 600 litri con lieviti naturali. L'affinamento avviene in vasche di acciaio inox e dura da 7 a 8 mesi per preservare la qualità aromatica.



## POTENZIALE

Da 3 a 5 anni.



## COLORE

Giallo pallido con riflessi verdi. Limpido, brillante.



## PROFUMO

Si apre con note di mela cotogna e peonia per poi continuare con ricordi di mandorla tostata.



## SAPORE

L'attacco è morbido e fresco.

