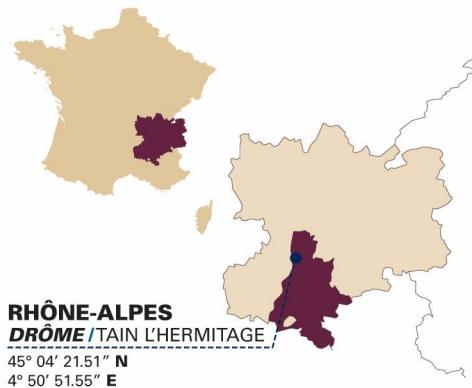




# CONDRIEU «COTEAU DE CHERY»

## TAIN L'HERMITAGE / CÔTES DU RHÔNE



La famiglia Chapoutier è situata nella regione vinicola della Vallé 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



BOTTIGLIE IN UN ANNO  
10,000,000



VITIGNI  
SYRAH – MARSANNE – GRENACHE  
VIOGNIER



ENOLOGO  
MICHEL  
CHAPOUTIER



VITICOLTURA  
BIODINAMICA



### TIPOLOGIA

Vino bianco – Condrieu AOP



### ZONA DI PRODUZIONE

Condrieu



### VITIGNO

Viognier



### COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Esposizione sud. Le uve provengono da terreni granitici degradati e da micascisti.



### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve sono pressate a grappoli interi. La fermentazione è termoregolata in botti a 17 °C. Lieviti indigeni. Il vino viene poi affinato per 8 mesi in Demi-Muids di 600 litri, poi 2 mesi in tini.



### COLORE

Giallo pallido con riflessi verdi. Limpido, brillante.



### PROFUMO

Floreale (acacia, caprifoglio, tiglio), frutto (prugna, pera), leggere note affumicate.



### SAPORE

L'attacco è fresco, equilibrato, con note minerali e salate con un finale aromatico e tranquillo.