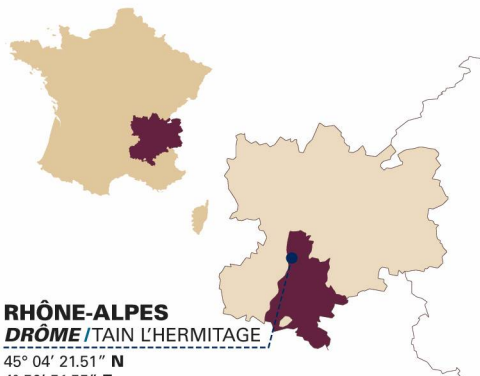


# CONDRIEU «COTEAU DE CHERY»

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 – 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.

