

Chapoutier

# BARBE RAC

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOP Châteauneuf-du-Pape – Demeter

**Zona produttiva** Châteauneuf-du-Pape, selezione parcellare nella zona di Barbe d'Asne, nell'estremità più occidentale della denominazione, con vigne di oltre 90 anni.

**Vitigno** 100% Grenache

**Composizione del suolo** Terrazza quaternaria con grandi ciottoli arrotondati provenienti dall'antico letto del Rodano.

**Vinificazione** Vinificazione in piccole vasche di cemento con il 30% di grappoli interi. Fermentazione con lieviti indigeni e uso moderato di solfiti. Temperatura di vinificazione non superiore a 28°C. Macerazione per 3-4 settimane con intervento molto limitato.

**Invecchiamento** Affinato in vasche di cemento non rivestite per circa 20 mesi.

## NOTE ORGANOLETTICHE

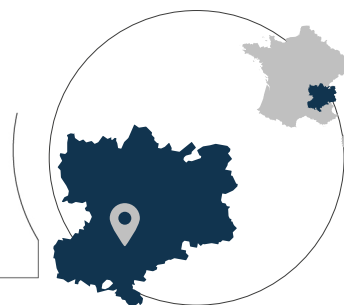
**Colore** Granato intenso.

**Profumo** Naso erbaceo con spezie (liquirizia), cioccolato e frutti (fragola).

**Sapore** Sorso ampio, carnoso, caldo e rotondo. Densità notevole con una lunghezza impressionante.

**Abbinamenti** Tutte le carni: marinate o in salsa. Formaggi.

**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, CINSULT, CARIGNAN,  
CHASSELAS, CLAIRETTE,  
BOURBOULENC, MACABEU,  
MOURVÈDRE, VERMENTINO

