

Chapoutier

BEAUREVOIR ROSÉ

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Tavel

Zona produttiva Tavel, Valle del Rodano meridionale, tra Avignone e Pont du Gard.

Vitigno Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, Clairette, Bourboulenc

Composizione del suolo Terreno ricco di argilla rossa e calcare.

Vinificazione La vinificazione è effettuata nel modo tradizionale. La macerazione dura tra 24 e 36 ore ed è seguita dal salasso (separazione tra il succo di sgrondo e le parti solide).

Invecchiamento Il vino è affinato in vasche ed è imbottigliato in primavera.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosa intenso, con riflessi rubino.

Profumo Il bouquet è ricco e fragrante con aroma di ciliegia matura, ribes, piccoli frutti di bosco, mandorla fresca e morbide spezie.

Sapore Il sorso è ampio e appagante con un frutto succoso e armonioso che accompagna piacevolmente verso un finale persistente e di equilibrata freschezza.

Abbinamenti Versatile e facile da abbinare a varie pietanze, in particolare con i cibi speziati e la cucina esotica. Ottimo con il cous cous di carne.

Temperatura di servizio 10-12°C



TAIN L'HERMITAGE / CÔTES DU RHÔNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1808



ENOLOGO | MICHEL CHAPOUTIER



VITIGNI | SYRAH, MARSANNE,
GRENACHE NOIR, VIOGNIER,
GRENACHE BLANC, GREANCHE
GRIS, CINSAULT, CARIGNAN,
CHASSELAS, CLAIRETTE,
BOURBOULENC, MACABEU,
MOURVÈDRE, VERMENTINO

