

Chapoutier

BELLERUCHE ROSÉ

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Côtes-du-Rhône

Zona produttiva Côtes-du-Rhône, principalmente sulla riva destra del Rodano.

Vitigno Grenache, Cinsault, Syrah

Composizione del suolo Suoli di loess e sabbiosi.

Vinificazione Il mosto è ottenuto tramite pressatura diretta e successivamente chiarificato a freddo. La fermentazione alcolica avviene a bassa temperatura (16°C). Durante tutto il processo il vino è costantemente protetto dall'ossigeno per preservarne il potenziale aromatico.

Invecchiamento Affinamento dai 3 ai 6 mesi in acciaio inox.

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

