

Chapoutier

BELLERUCHE ROUGE

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Côtes-du-Rhône

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

Vitigno Grenache, Syrah

Composizione del suolo Suoli argillosi, ciottolosi, con strati di pietre, terrazze di argilla pietrosa. Terreni che forniscono alla vite un approvvigionamento idrico costante e, di notte, rilasciano il calore immagazzinato dai ciottoli durante il giorno.

Vinificazione Dopo una totale diraspatura, le uve vengono vinificate in vasche di cemento e acciaio inox per 3-4 settimane. Le operazioni di pompaggio vengono effettuate ogni giorno per estrarre delicatamente le componenti aromatiche, gli antociani e i tannini. La temperatura di fermentazione è regolata e fissata a 28 °C. Al termine della fermentazione alcolica, la temperatura viene lasciata salire a 30-33 °C per aiutare la polimerizzazione dei tannini.

Invecchiamento Affinamento di 6 mesi in vasche di cemento e acciaio inox.

NOTE ORGANOLETTICHE

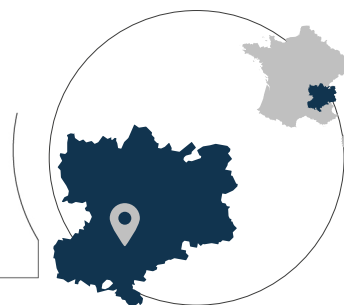
Colore Rosso granato intenso.

Profumo Intenso, fruttato (ribes nero, lampone) e completato da note di pepe bianco.

Sapore Vino succoso, potente e fruttato (note di frutti rossi) al palato, con belle note tostate. Tannini setosi e delicati.

Abbinamenti Si rivela perfetto con l'agnello.

Temperatura di servizio 16-18°C



TAIN L'HERMITAGE / CÔTES DU RHÔNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1808



ENOLOGO | MICHEL CHAPOUTIER



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

