

Chapoutier

# BILA-HAUT L'ESQUERDA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOP Côtes-du-Roussillon Villages Lesquerde

**Zona produttiva** Côtes du Roussillon, Lesquerde, a 350 metri s.l.m.

**Vitigno** Syrah, Grenache, Carignan

**Composizione del suolo** Suolo granitico.

**Vinificazione** Le uve vengono diraspate e la macerazione dura circa 4 settimane. Le estrazioni vengono effettuate mediante pompaggio. La temperatura non supera i 32°C.

**Invecchiamento** 10% in botte, 90% in vasche di cemento.

## NOTE ORGANOLETTICHE

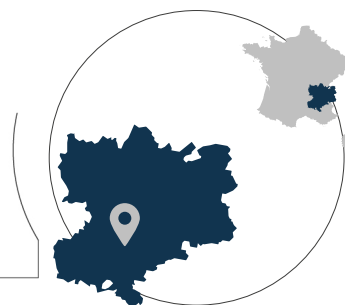
**Colore** Rosso intenso e profondo.

**Profumo** A primo impatto è fresco, mostra maturità con aromi di frutti neri e spezie. In seguito note floreali leggermente fumé.

**Sapore** L'attacco è morbido e potente nello stesso momento. Il finale è fresco e senza pesantezza.

**Abbinamenti** Ossobuco, daube provenzale.

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

