

Chapoutier

BILA-HAUT ROUGE

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Côtes-du-Roussillon

Zona produttiva Côtes du Roussillon

Vitigno Syrah, Grenache, Carignan

Composizione del suolo Le parcelle sono situate sui pendii dell'alta valle dell'Agly. Sono composte da gneiss e scisti del Periodo Devoniano.

Vinificazione Uva interamente diraspata. L'estrazione è effettuata unicamente mediante follatura del cappello. La macerazione dura da 2 a 4 settimane secondo le degustazioni quotidiane.

Invecchiamento Affinamento in vasche.

NOTE ORGANOLETTICHE

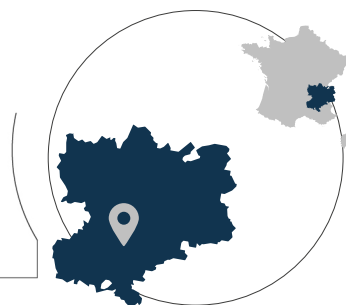
Colore Rosso granato intenso.

Profumo Il vino presenta aromi di amarena.

Sapore Vino di corpo e ben strutturato.

Abbinamenti Carne di manzo e arrosto.

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

