

Chapoutier

CHANTE-ALOUTTE

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Hermitage – Demeter

Zona produttiva Assemblaggio di diversi terroir di Hermitage: Le Méal, Les Murets ed Ermite.

Vitigno 100% Marsanne

Composizione del suolo Terroir essenzialmente sedimentari (alluvioni fluvio-glaciali, argilla rossa e loess), e granito finemente decomposto.

Vinificazione Le uve intere sono pressate e viene utilizzata una quantità moderata di solfiti. Leggera decantazione statica. Fermentazione con lieviti indigeni, principalmente in demi-muids, barrique (80% di cui 10% nuove) e in vasche di acciaio inox (20%).

Invecchiamento Affinato sui lieviti per 10 mesi con bâtonnage occasionale.

NOTE ORGANOLETTICHE

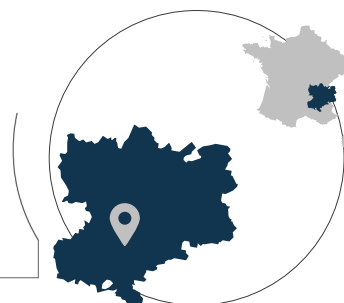
Colore Oro brillante e con riflessi verdi.

Profumo Complesso e sottile, aromi di mela cotogna, noce, miele, zenzero, acacia con un tocco di tiglio.

Sapore Attacco senza aggressività, finale di mandorla, molto elegante e di buona lunghezza.

Abbinamenti Foie gras, gamberi, aragosta, pesce o pollame in salsa o stufato, carni bianche, formaggi di capra, formaggi erborinati, piatti piccanti (ottimi con curry), o pollame cotto con funghi o tartufi.

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, CHASSÉLAS, CLAIRETTE, BOURBOULENC, MACABEU, MOURVÈDRE, VERMENTINO

