

Chapoutier

CHRYSTOPHÉE ROUGE

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Collioure

Zona produttiva Languedoc-Roussillon

Vitigno 90% Grenache, 10% Mourvèdre

Composizione del suolo Terrazze di mica-scisto cambriano, con vista sul mare, nel lieu-dit Taillelauque.

Vinificazione Le uve vengono diraspate senza pigiatura prima della vinificazione. L'estrazione viene effettuata tramite rimontaggi durante la prima settimana, mentre nelle quattro settimane successive avviene per lenta infusione, al fine di sviluppare la finezza del vino.

Invecchiamento L'affinamento avviene per il 70% in tini di cemento e per il 30% in demi-muids (botti di rovere da 600 litri), per 15-18 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

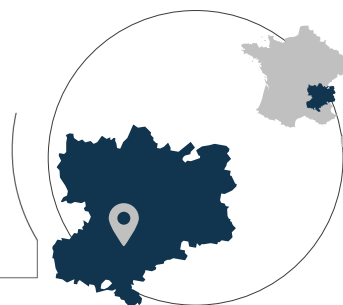
Colore Colore rosso cremisi con sfumature bluastré.

Profumo Al naso spiccano inizialmente note di frutta nera, mirtillo e grafite che si aprono poi su ricordi di spezie e violetta.

Sapore L'attacco è pieno, con un sorso fresco e sofisticato sostenuto da tannini setosi. Un rosso di grande finezza e purezza. Le note di mirtillo lasciano spazio a sentori speziati e il finale è lungo e salato.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento a una costoletta di vitello con funghi, con il carré di agnello alla catalana con purè di patate al rosmarino. Molto interessante insieme al tonno alla piastra.

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, CINSULT, CARIGNAN,
CHASSELAS, CLAIRETTE,
BOURBOULENC, MACABEU,
MOURVÈDRE, VERMENTINO

