

Chapoutier

CROIX DE BOIS

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Châteauneuf-du-Pape – Demeter

Zona produttiva Châteauneuf-du-Pape, nell'estremità orientale della denominazione con esposizione a est.

Vitigno 100% Grenache

Composizione del suolo Ciottoli arrotondati di quarzite, argilla rossa sabbiosa su una base di molassa.

Vinificazione Vinificazione in piccole vasche di cemento con il 30% di grappoli interi. Fermentazione con lieviti indigeni e uso moderato di solfiti. Temperatura di vinificazione non superiore a 28°C. Macerazione per 3-4 settimane con intervento molto limitato.

Invecchiamento Affinato in vasche di cemento non rivestite per circa 20 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso intenso.

Profumo Al naso è fruttato ed elegante, con note di frutti rossi, confettura di fragole, accenti floreali e un tocco di spezie.

Sapore Al palato, è cremoso e pieno, con tannini filanti di rara finezza, la lunghezza o persistenza è veramente notevole.

Abbinamenti Carne arrosto-grigliata, formaggi stagionati, selvaggina.

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

