

Chapoutier

DE L'ORÉE

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Ermitage – Demeter

Zona produttiva Ermitage, settore est della collina nel Lieu-dit Les Murets.

Vitigno 100% Marsanne

Composizione del suolo Suoli alluvionali glaciali molto antichi ricchi di argilla rossa.

Vinificazione Leggera decantazione statica. Pressatura a grappolo intero; uso moderato di solfiti. Fermentazione principalmente in demi-muids, foudres (85% di cui 10% nuovi) e in vasche di acciaio inox (15%).

Invecchiamento Affinato sui lieviti per 11 mesi con alcuni bâtonnage.

NOTE ORGANOLETTICHE

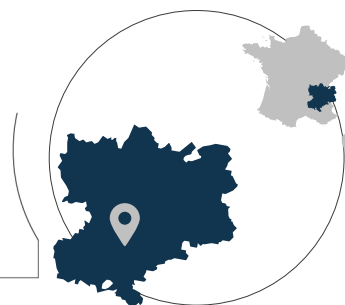
Colore Giallo dorato intenso, con riflessi verdi.

Profumo Il naso è molto intenso, con note di pietra calda, caramello, frutta matura, limone e sfumature floreali di acacia e biancospino.

Sapore Al palato l'attacco è morbido e avvolgente. Il sorso è complesso con aromi di frutta matura, spezie e note tostate. La persistenza è lunga e il finale è fresco.

Abbinamenti Si abbina perfettamente con risotto al tartufo e parmigiano.

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

