

Chapoutier

INVITARE

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Condrieu

Zona produttiva Diverse parcelle della denominazione: villaggi di Condrieu, Saint-Michel sur Rhône, Chavannais e Limony

Vitigno 100% Viognier

Composizione del suolo Suolo composto principalmente da granito a biotite più o meno decomposto e granito a muscovite.

Vinificazione Pressatura a grappolo intero; uso moderato di solfiti. Leggera decantazione statica. Fermentazione con lieviti indigeni, principalmente in botti grandi di legno (600L), in botti di legno (70% di cui 5% di legno nuovo) e in vasche di acciaio inox (30%).

Invecchiamento Affinato sui lieviti per 10 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

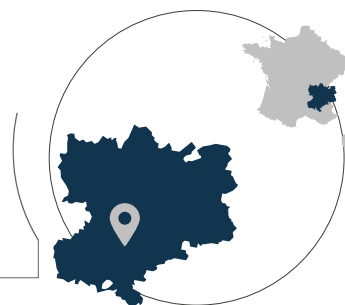
Colore Oro intenso, giallo dorato con alcuni riflessi verdi.

Profumo Al naso è molto fruttato, frutta esotica, ananas, fiori di acacia, litchi, pesca, albicocca.

Sapore Rotondo, pieno, molto lungo in bocca, finale vanigliato.

Abbinamenti Perfetto con orata alla griglia con salsa allo yuzu e riso nero.

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

