

Chapoutier

L'ERMITÉ

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Ermitage – Demeter

Zona produttiva Sulla sommità della collina di Hermitage, intorno alla cappella. Pendio esposto a sud.

Vitigno 100% Syrah

Composizione del suolo Suolo molto povero di sabbia granitica.

Vinificazione Vinificazione in piccole vasche di cemento dopo diraspatura. Fermentazione con lieviti indigeni con uso moderato di solfiti. Macerazione per 3-4 settimane.

Invecchiamento Il vino è affinato interamente in botti e piccole botti di legno con il 15% di legno nuovo per una durata di 18-20 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

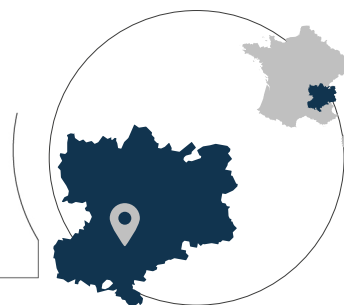
Colore Rosso granato molto scuro.

Profumo Aromi di frutta nera con sentori di spezie.

Sapore I tannini sono allo stesso tempo potenti e vellutati. Toni affumicati e pepati esprimono meravigliosamente la varietà Syrah su terreno granitico.

Abbinamenti Perfetto con piatti a base di manzo e selvaggina come cervo e cinghiale.

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

