

Chapoutier

LE MÉAL BLANC

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Ermitage – Demeter

Zona produttiva Pendio ripido esposto a sud, nel vigneto che gli dà il nome.

Vitigno 100% Marsanne

Composizione del suolo Ciottoli arrotondati e loess su base profonda di argilla.

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

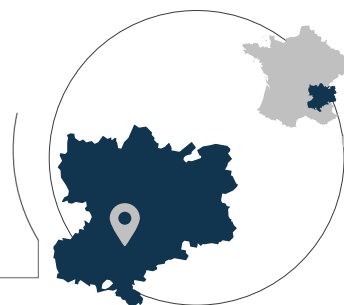
Colore Giallo dorato brillante.

Profumo Al naso è intenso, molto minerale, note di sedano, legno discreto e integrato.

Sapore Pieno, grasso e molto fine al palato, con una bella freschezza esotica e mandorle tostate.

Abbinamenti Ottimo con Tajine di rana pescatrice; gamberi al curry.

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

