

Chapoutier

# LE MÉAL ROUGE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOP Ermitage – Demeter

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

**Vitigno** 100% Syrah

**Composizione del suolo** Pendio è composto da alte terrazze di ciottoli e argilla

**Vinificazione** La vendemmia, totalmente diraspata, è vinificata in una piccola vasca di cemento. Una macerazione ad alta temperatura consente una buona estrazione del potenziale dell'uva, per ottenere tannini morbidi e stabili, indispensabili per conservare il vino per un tempo molto lungo. In questo vigneto singolo viene utilizzato solo il mosto fiore.

**Invecchiamento** Il vino è affinato in botti nuove o di un anno. L'affinamento dura tra 14 e 18 mesi. La chiarifica è naturale.

## NOTE ORGANOLETTICHE

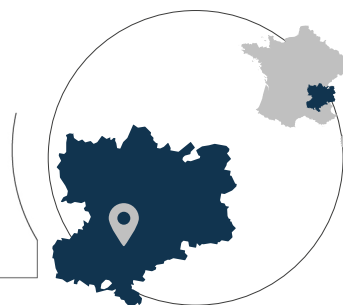
**Colore** Rosso granato intenso con riflessi violacei.

**Profumo** Al naso emergono frutti maturi e aromi affumicati.

**Sapore** In bocca esprime potenza ed eleganza, grazie al calore da un lato e il tannino vigoroso dall'altra. L'acidità e la notevole sapidità gli donano allungo e un grande dinamismo, che si traduce in una persistenza fruttata fuori dall'ordinario.

**Abbinamenti** Compagno ideale per carni rosse, o per un succulento filetto alla Rossini e per la selvaggina in salsa.

**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

