

Chapoutier

LE PAVILLON

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Ermitage – Demeter

Zona produttiva Nell'omonima parcella di circa 4 ettari.

Vitigno 100% Syrah

Composizione del suolo Suolo è composto da sedimenti su uno strato fine posto su un sottosuolo granitico.

Vinificazione Totalmente diraspate, le uve fermentano in vasche di cemento. Da uno a due follature giornaliere assicurano una buona estrazione. La temperatura di fermentazione non supera 32°C. La macerazione dura tra 4 e 5 settimane, per ottenere una polimerizzazione dei tannini. Per questo vigneto singolo viene utilizzato solo il vino di sgrondo.

Invecchiamento Il vino è affinato in botti di rovere (con una proporzione media del 30% di botti nuove) tra 18 e 20 mesi. La chiarifica è naturale.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso intenso e profondo con riflessi viola.

Profumo Al naso emergono note di catrame e di affumicatura, con ricordi di lampone, mora, noce e liquirizia.

Sapore Il sorso è complesso: l'attacco è deciso, vellutato ed equilibrato. Finale lungo con in evidenza note di liquirizia, tabacco e cacao

Abbinamenti Perfetto da abbinare a carni rosse e selvaggina alla brace, stufato di lepre, cinghiale, capriolo, e formaggi stagionati. Da provare con la costata di manzo con salsa bordolese.

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

