

Chapoutier

LES MEYSONNIERS BLANC

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Crozes-Hermitage

Zona produttiva A sud della denominazione Crozes-Hermitage, nei villaggi di Mercurol, Pont de l'Isère Beaumont.

Vitigno 100% Marsanne

Composizione del suolo Terroir alluvionale. Il suolo è una miscela di argilla, ciottoli e ghiaia.

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

Invecchiamento Affinamento sui lieviti per 8 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo pallido con riflessi verdi. Limpido, brillante.

Profumo Si apre con note di mela cotogna e peonia per poi continuare con ricordi di mandorla tostata.

Sapore L'attacco è morbido e fresco.

Abbinamenti Perfetto con risotto Carnaroli con parmigiano, fasolari marinati, nocciole tostate.

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, GREANACHE
GRIS, CINSAULT, CARIGNAN,
CHASSELAS, CLAIRETTE,
BOURBOULENC, MACABEU,
MOURVÈDRE, VERMENTINO

