

Chapoutier

LES MEYSONNIERS ROUGE

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% Syrah

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

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

Invecchiamento Affinato in vasche di cemento non rivestite (90%) e per il 10% in barrique per circa 12 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

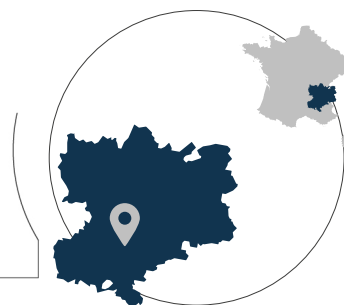
Colore Rosso porpora molto intenso.

Profumo Al naso emergono gli aromi di frutti rossi, ribes nero e lampone, seguiti da aromi di violetta.

Sapore In bocca è ampio e rotondo, finale di frutta cotta e vaniglia.

Abbinamenti Si abbina bene con tutte le carni, il pollame ed i formaggi di ogni tipo.

Temperatura di servizio 15-17°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

