

Chapoutier

LES VARONNIERS

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Crozes Ermitage – Demeter

Zona produttiva Crozes Ermitage, pendii esposti a sud-ovest, dai vigneti più vecchi di oltre 60 anni.

Vitigno 100% Syrah

Composizione del suolo Granito di Tournon e terrazze alluvionali di Chassis.

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

Invecchiamento Affinato interamente in botti e piccole botti di legno per una durata di circa 18 mesi con il 15% di botti nuove.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso granato intenso.

Profumo Al naso emergono frutti rossi molto maturi, ribes nero e lampone, poi liquirizia.

Sapore Ampio e deciso, tannini potenti, finale di confettura e vaniglia.

Abbinamenti Da abbinare a filetti di manzo e selvaggina da piuma, è ottimo con i formaggi stagionati. Da provare con Terrina di cinghiale o Stufato di lepre contadino di Saint Nectaire.

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

