

Chapoutier

MARIUS BLANC

NOTE GENERALI

Tipologia IGP Vin de Pays d'Oc

Zona produttiva Languedoc-Roussillon

Vitigno Terret, Vermentino

Composizione del suolo Terreni argillosi-calcarei.

Vinificazione Vendemmia notturna delle uve. Pressatura diretta senza macerazione. Durante la fermentazione, svolta a bassa temperatura, non viene aggiunta solforosa. Non appena la fermentazione alcolica termina, i vini vengono raffreddati e lasciati maturare sulle fecce fini senza aggiunta di solforosa per esaltarne la mineralità. Le due basi sono vinificate separatamente e successivamente assemblate per ottenere complessità. Una piccola aggiunta di succo d'uva aiuta a bilanciare le diverse acidità e a controbilanciare la CO₂, conferendo al vino un tocco elegante e vivace.

Invecchiamento Affinamento di 5 mesi sulle fecce fini in acciaio inox.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo brillante e pallido con sfumature verdi.

Profumo Aromi agrumati, note di pompelmo e frutta matura.

Sapore Ampio e fruttato all'ingresso. Piacevoli aromi di frutta matura, esaltati da una buona acidità, che conferiscono al vino una buona lunghezza al palato.

Abbinamenti Perfetto sia come aperitivo che a tutto pasto.

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, GREANCHE
GRIS, CINSULT, CARIGNAN,
CHASSELAS, CLAIRETTE,
BOURBOULENC, MACABEU,
MOURVÈDRE, VERMENTINO

