

Chapoutier

MARIUS ROUGE

NOTE GENERALI

Tipologia IGP Vin de Pays d'Oc

Zona produttiva Languedoc-Roussillon

Vitigno Grenache, Syrah

Composizione del suolo Terreni argillosi-calcarei.

Vinificazione Il raccolto macera per dieci giorni a una temperatura controllata e fresca affinché i tannini e gli aromi di frutto fresco invadano i succhi del vino senza compromettere l'equilibrio che vogliamo ottenere. Il rimontaggio del vino dalla vasca sopra il mosto per l'estrazione è praticato nel modo più delicato possibile. Quando siamo soddisfatti di entrambi gli equilibri, le uve sono pressate. Non appena la fermentazione alcolica è terminata, i vini sono travasati molte volte e lasciati maturare senza alcun solfito sui lieviti fini al fine di rafforzare la loro complessità. I due vitigni sono quindi vinificati separatamente. L'aggiunta di una piccola quantità di succo d'uva ottimizza l'equilibrio dei diversi acidi e controbilancia la robustezza del vitigno Syrah, fornendo un tocco elegante e goloso.

Invecchiamento Affinamento di 5-8 mesi in acciaio inox.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso intenso con riflessi viola profondo.

Profumo Potente, complesso, speziato, bacche rosse, delicato tocco floreale.

Sapore Attacco potente, concentrato e strutturato con una sfumatura di tannini setosi. Aromi di frutta rossa.

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

