

Chapoutier

MONIER DE LA SIZERANNE

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Hermitage – Demeter

Zona produttiva Assemblaggio di diversi terroir di Hermitage: Bessards, Méal, e Greffieux.

Vitigno 100% Syrah

Composizione del suolo Terroir sedimentari (alluvioni, loess e pudding) e suoli granitici con diversi gradi di decomposizione.

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 circa 18 mesi con il 15% di botti nuove.

NOTE ORGANOLETTICHE

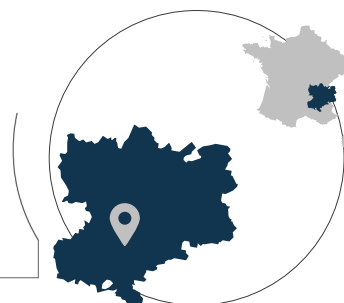
Colore Rosso granato intenso, con riflessi violacei.

Profumo Frutta rossa (lampone, ribes nero), con un pizzico di liquirizia.

Sapore Buon attacco, vino rotondo ed elegante con tannini concentrati e delicati. In gioventù, il finale presenta note di ribes nero, lampone e aromi speziati (pepe).

Abbinamenti Filetto di cervo in salsa di vino rosso. Roast beef. Un bel formaggio maturo come il Saint-Félicien.

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

