

Chapoutier

NEVE

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Côte-Rôtie – Demeter

Zona produttiva Côte-Rôtie, Lieu-dit Neve, nella parte settentrionale. Pendio esposto a sud-est.

Vitigno 100% Syrah

Composizione del suolo Suoli composti da micascisti rocciosi.

Vinificazione Vinificazione in piccole vasche di cemento dopo diraspatura. Fermentazione con lieviti indigeni e uso moderato di solfiti. La temperatura di vinificazione non supera 28°C. Macerazione per 3–4 settimane.

Invecchiamento Affinato in botti (20% di legno nuovo) per 16–18 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

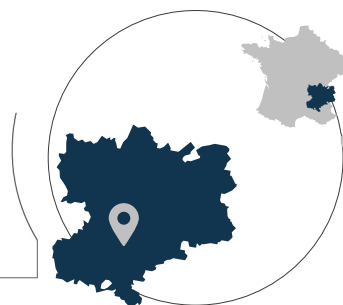
Colore Molto profondo e nero con riflessi satinati.

Profumo Il primo naso è dominato da note di grafite e fumo freddo, poi si apre su note di foglie di rovo e bacche miste.

Sapore Compatto all'attacco, con tannini cesellati e note di pepe nero e tostatura su un finale salino. Verticalità e purezza sono le parole chiave qui.

Abbinamenti Perfetto con gallo al vino, fricassea di funghi porcini.

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

