

Chapoutier

ORSURO

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Côtes de Provence

Zona produttiva Provenza, comune di Pourcieux, ai piedi delle montagne Sainte-Victoire e Aurélien.

Vitigno Grenache Noir, Cinsault, Syrah, Rolle

Composizione del suolo Suolo argillolo-calcareo

Vinificazione Breve macerazione a freddo sulle bucce, seguita da pressatura diretta. Le uve vengono protette durante questo processo per preservare i precursori aromatici. Fermentazione alcolica a bassa temperatura.

Invecchiamento Affina 5 mesi in vasche d'acciaio.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosa chiaro con riflessi viola.

Profumo Aromi complessi di pesca, agrumi e frutta esotica.

Sapore Pieno e delizioso all'ingresso sul palato. Seguono note di agrumi, pompelmo e frutta a polpa bianca che mostrano un carattere morbido e sottile sostenuto da un finale acido che aggiunge struttura.

Abbinamenti Ottimo per il buffet «mediterraneo» o il barbecue. Accompagna benissimo anche il carpaccio di manzo con scaglie di parmigiano.

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

