

Chapoutier

R.I.

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Côtes-du-Roussillon Villages Lesquerde - Demeter

Zona produttiva Languedoc-Roussillon, Domaine de Bila-Haut, nel Village Lesquerde. Le vigne sono tra le prime a essere state impiantate nella zona e tra le poche allevate ad alberello. Agricoltura biodinamica. Lesquerde è la zona più tardiva del dipartimento e i vigneti sono esposti a nord, su una lieve pendenza.

Vitigno 100% Syrah

Composizione del suolo Suolo ferroso ricco di ciottoli nella parte alta e poco fertile.

Vinificazione Le uve, completamente diraspate, vinificano in piccole vasche di cemento. Una lunga macerazione di almeno 4-5 settimane permette una dolce estrazione dei tannini, senza eccessiva aggressività.

Invecchiamento L'affinamento dura circa 18 mesi: il primo anno in demi-muids di un vino, poi gli ultimi mesi in demi-muids di secondo passaggio, per garantire un'armonia ottimale prima dell'imbottigliamento.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso profondo e intenso con riflessi violacei.

Profumo Al naso l'impatto è potente, con un'ampia serie di aromi di erbe, spezie, sambuco e more.

Sapore L'attacco è ampio con tannini avvolgenti ma ben definiti, che si intensificano gradualmente senza aggressività. Il finale è persistente, con un ritorno su note speziate e frutti scuri.

Abbinamenti Perfetto spalla di cinghiale alle spezie. piatti di carne rossa o formaggi stagionati.

Temperatura di servizio 17-18°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

