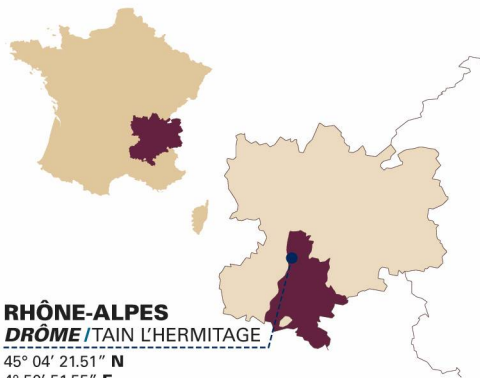


BILA – HAUT L'ESQUERDA

TAIN L'HERMITAGE / CÔTES DU RHÔNE



La famiglia Chapoutier è situata nella regione vinicola della Vallée du Rhône. Per M. Chapoutier, appassionato nell'esprimere le caratteristiche proprie del terroir, sono gli elementi naturali che contano: la terra, le radici, le viti e il frutto. Il suo scopo è quello di far emergere le differenze e le caratteristiche specifiche di ogni singolo terroir. La Maison è anche radicata nel Roussillon con il suo progetto di Bila-haut dal 1996 dove fa un lavoro di precisione d'assemblaggio con patwork di terreni diversi.



ANNO DI FONDAZIONE
1808



ESTENSIONE TERRITORIO
350 Ha



ENOLOGO
MICHEL
CHAPOUTIER



BOTTIGLIE IN UN ANNO
10,000,000



VITIGNI
SYRAH – MARSANNE – GRENACHE
VIOGNER



VITICOLTURA
BIODINAMICA



TIPOLOGIA

Vino rosso – Côtes du Roussillon Villages Lesquerde AOP



ZONA DI PRODUZIONE

Côtes du Roussillon.



VITIGNO

Syrah, Grenache e Carignan.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo granitico.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono diraspate e la macerazione dura circa 4 settimane. Le estrazioni vengono effettuate mediante pompaggio. La temperatura non supera i 32 °C. Affinamento di 7-8 mesi in vasche di cemento.



POTENZIALE

5-10 anni.



COLORE

Intenso e profondo.



PROFUMO

A primo impatto è fresco, mostra maturità con aromi di frutti neri e spezie. In seguito note floreali leggermente fumé.



SAPORE

L'attacco è morbido e potente nello stesso momento. Il finale è fresco e senza pesantezza.



ABBINAMENTI

Osso Buco, daube provenzale. Temperatura di servizio: 17-18 °C

