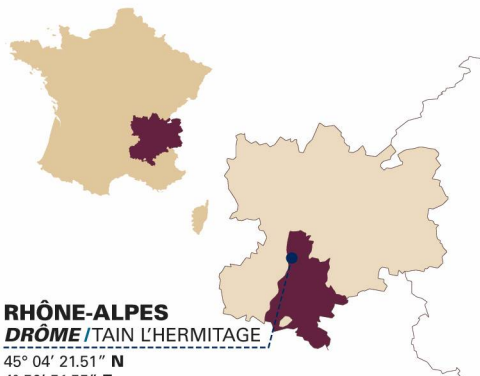


# ERMITAGE BLANC «DE L'ORÉE»

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 bianco – Ermitage AOP Biodinamico



## ZONA DI PRODUZIONE

Hermitage



## VITIGNO

Marsanne.



## COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo composto da antichissimi depositi alluvionali fluvio-glaciali.



## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la spremitura, il mosto si deposita a freddo per circa 24 ore. Circa il 50% è vinificato in grandi botti di legno (600 litri) con regolari rimescolamenti delle fecce, il resto è in tini. Affinamento sui lieviti con bâtonnage regolari per 6 mesi. Prima dell'imbottigliamento, l'affinamento in botte viene controllato da frequenti degustazioni. La stagionatura dura tra i 10 e i 12 mesi.



## POTENZIALE

Secondo l'annata, il vino può essere conservato da 30 a 60 anni, oppure da 50 a 75 anni.



## COLORE

Giallo dorato intenso con riflessi verdi.



## PROFUMO

Molto intenso, caramello, molto maturo, limone con sfumature floreali di acacia e biancospino.



## SAPORE

Rotondo, corposo, molto complesso con sentori di frutta matura e spezie. Molto lungo in bocca, con una fresca nota finale.

