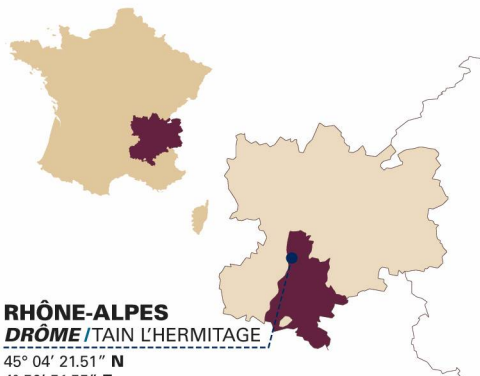


MARIUS BLANC


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 – Vin de Pays d'Oc IGP


 **ZONA DI PRODUZIONE**
Côtes-du-Rhône.


 **VITIGNO**
Vermentino.


 **COMPOSIZIONE DEL SUOLO**
Suolo argilloso-calcareo.

 **VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**
La pressatura è diretta, senza macerazione, e la fermentazione alcolica avviene a bassa temperatura. Terminata la fermentazione alcolica, i vini vengono raffreddati e lasciati maturare su lieviti fini in modo da rafforzare la loro mineralità. Affinamento di 5 mesi sui lieviti fini in una vasca di acciaio inox.

 **COLORE**
Giallo brillante e pallido con sfumature verdi.

 **PROFUMO**
Aromi agrumati, note di pompelmo e frutta matura.

 **SAPORE**
Ampio e fruttato all'ingresso. Piacevoli aromi di frutta matura, esaltati da una buona acidità, che conferiscono al vino una buona lunghezza al palato.

 **ABBINAMENTI**
Perfetto sia come aperitivo che a tutto pasto. Temperatura di servizio: 10-12 °C

