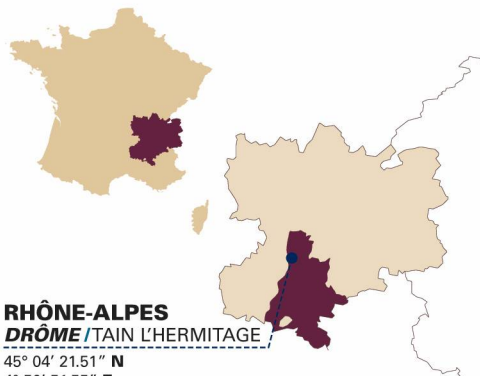


CROZES-HERMITAGE ROUGE «LES MEYSONNIERS»

TAIN L'HERMITAGE / CÔTES DU RHÔNE



RHÔNE-ALPES
DRÔME / TAIN L'HERMITAGE
45° 04' 21.51" N
4° 50' 51.55" E

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 – Crozes-Hermitage AOP Biodinamico



ZONA DI PRODUZIONE

Crozes-Hermitage



VITIGNO

Syrah



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo composto da argilla, ciottoli e ghiaia.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificato tradizionalmente in vasche di cemento. Questo vino è ottenuto da uve coltivate biologicamente. Affinamento di circa 12 mesi, l'85% avviene in vasche di cemento per preservare la freschezza e la mineralità del frutto. Il restante 15% è maturato in botte che conferisce al vino consistenza e potenza, insieme a complessità aromatica



POTENZIALE

5-7 anni.



COLORE

Rosso violaceo molto intenso.



PROFUMO

Frutti rossi, ribes nero e lampone, seguiti da aromi di violetta.



SAPORE

Ampio e rotondo, finale fruttato e con sentori di vaniglia.

