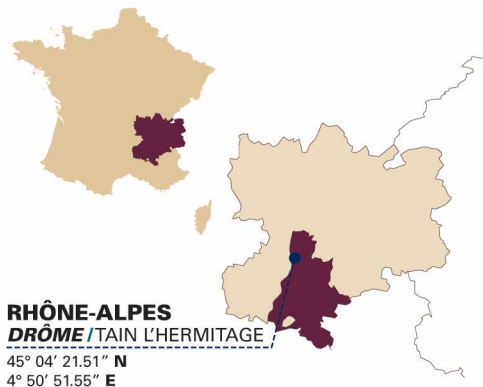


# MARIUS ROUGE

## 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 – Vin de Pays d'Oc IGP



### ZONA DI PRODUZIONE

Côtes-du-Rhône.



### VITIGNO

Grenache, Syrah.



### COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo argilloso-calcareo.



### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono macerate per una decina di giorni a una temperatura fresca regolata, per permettere ai tannini e agli aromi di frutta fresca di concentrarsi nel succo e poi nel vino, senza compromettere l'equilibrio. Il pompaggio viene effettuato delicatamente. Appena terminata la fermentazione alcolica, i vini vengono travasati e lasciati riposare, senza aggiunta di solforosa, per rafforzare la complessità ricercata da Chapoutier. I due vitigni sono vinificati separatamente. La competenza della cantina nella successiva miscelazione rivela tutta la complessità del rosso Marius. Una piccola aggiunta di succo d'uva, per perfezionare l'equilibrio acido e controbilanciare la forza del Syrah, dona a questo vino un lato gourmet ed elegante.



### COLORE

Rosso intenso con riflessi viola profondo.



### PROFUMO

Potente, complesso, speziato, bacche rosse, delicato tocco floreale.



### SAPORE

Attacco potente, concentrato e strutturato con una sfumatura di tannini setosi. Aromi di frutta rossa.



### ABBINAMENTI

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

