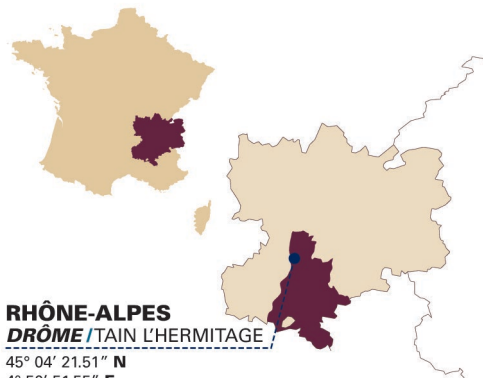


LES GRANITS

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 Bianco – AOC Saint-Joseph



ZONA DI PRODUZIONE
Saint-Joseph. Selezione delle uve dalle viti più antiche.



VITIGNO
100% Marsanne



COMPOSIZIONE DEL SUOLO
Pendii granitici.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Pressatura delle uve intere. Decantazione a freddo tra le 24 e le 48 ore. Metà del vino fermenta in tini, l'altra parte in grandi botti di legno (600 litri). L'invecchiamento avviene sui lieviti da 8 a 10 mesi, con rimontaggi. Le due parti vengono assemblate prima dell'imbottigliamento. Secondo l'annata, il vino può essere conservato da 30 a 60 anni, oppure da 50 a 75 anni.



COLORE
Colore giallo dorato.



PROFUMO
Al naso emerge la sua mineralità, con sentori floreali di caprifoglio e giglio, che con l'evoluzione virano su tabasco, cera e miele.



SAPORE
Il sorso è ben bilanciato. È un bianco estremamente armonioso con un finale sottile di spezie che con l'invecchiamento diventa miele.



ABBINAMENTI
Perfetto in abbinamento a pesci d'acqua dolce, mousse di fichi e formaggi di capra morbidi.
Temperatura di servizio: 12-14° C

