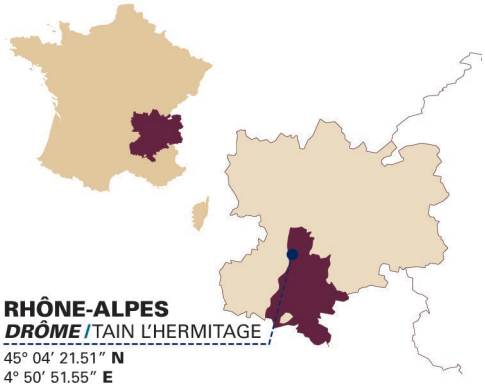
M. CHAPOUTIER

CHRYSOPÉE ROUGE

TAIN L'HERMITAGE / CÔTES DU RHÔNE



La famiglia Chapoutier è situata nella regione vinicola della Vallé du Rhone. 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 Colliure

ZONA DI PRODUZIONE
Côtes du Roussillon

VITIGNO
90% Grenache, 10% Mourvèdre

COMPOSIZIONE DEL SUOLO
Terrazze di mica-scisto cambriano, con vista sul mare, nel lieu-dit Taillelauque.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Le uve vengono diraspata senza pigiatura prima della vinificazione. L'estrazione viene effettuata tramite rimontaggi durante la prima settimana, mentre nelle quattro settimane successive avviene per lenta infusione, al fine di sviluppare la finezza del vino. L'affinamento avviene per il 70% in tini di cemento e per il 30% in demi-muids (botti di rovere da 600 litri), per 15-18 mesi.

COLORE
Colore rosso cremisi con sfumature bluastre.

PROFUMO
Al naso è spiccano inizialmente note di frutta nera, mirtillo e grafite che si aprono poi su ricordi di spezie e violetta.

SAPORE
L'attacco è pieno, con un sorso fresco e sofisticato sostenuto da tannini setosi. Un rosso di grande finezza e purezza. Le note di mirtillo lasciano spazio a sentori speziati e il finale è lungo e salato.

ABBINAMENTI
Perfetto in abbinamento a una costoletta di vitello con funghi, con il carré di agnello alla catalana con purè di patate al rosmarino. Molto interessante insieme al tonno alla piastra. Temperatura di servizio: 17-18° C