

Chapoutier

# AURADO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOP Côtes-du-Rhône

**Zona produttiva** Provenza, comune di Pourcieux, ai piedi delle montagne Sainte-Victoire e Aurélien.

**Vitigno** Grenache, Syrah

**Composizione del suolo** Depositi ghiaiosi sopra una matrice argillosa. Terreno profondo e ben drenante che fornisce un apporto costante di acqua, senza eccessi, per tutto il ciclo vegetativo della vite.

**Vinificazione** Dopo la diraspatura, le uve vengono vinificate in vasche di cemento per quattro settimane. All'inizio della fermentazione viene effettuato il délestage, seguito da rimontaggi giornalieri per estrarre delicatamente le componenti aromatiche, gli antociani e i tannini. La temperatura della fermentazione alcolica è controllata e regolata. Proprio alla fine della fermentazione alcolica, la temperatura è lasciata salire a circa 30°C per favorire la polimerizzazione dei tannini. Imbottigliamento senza l'aggiunta di solfiti.

**Invecchiamento** Affinamento di 5 mesi in vasche di cemento.

## NOTE ORGANOLETTICHE

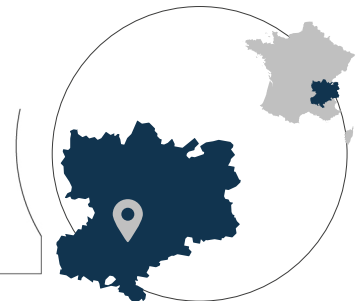
**Colore** Granato brillante e profondo con sfumature porpora.

**Profumo** Naso generoso, potente e intensamente fruttato.

**Sapore** Il palato è pieno e concentrato, c'è una bella freschezza all'ingresso con uno splendido rimando ai frutti rossi accompagnato da tannini potenti e ben integrati. Il finale è persistente con note leggermente affumicate e con un pizzico di liquirizia.

**Abbinamenti** Perfetto con il pollo.

**Temperatura di servizio** 16-18°C




TAIN L'HERMITAGE / CÔTES DU RHÔNE



 ANNO DI FONDAZIONE | 1808

 ENOLOGO | MICHEL CHAPOUTIER

 VITIGNI | SYRAH, MARSANNE, GRENACHE NOIR, VIOGNIER, GRENACHE BLANC, GREANCHE GRIS, CINSAULT, CARIGNAN, CHASSELAS, CLAIRETTE, BOURBOULENC, MACABEU, MOURVÈDRE, VERMENTINO

