

Chapoutier

# BILA-HAUT BLANC

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOP Côtes-du-Roussillon

**Zona produttiva** Côtes du Roussillon

**Vitigno** Grenache Blanc, Grenache Gris, Macabeu

**Composizione del suolo** Una parte dei terreni è argillosa e calcarea, le terre con un'altitudine più elevata sono ricche di granito.

**Vinificazione** Dopo la pressatura, il mosto viene sottoposto a chiarifica statica a freddo. La vinificazione è effettuata in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

**Invecchiamento** L'affinamento dura alcuni mesi al fine di conservare tutta la freschezza ed esaltare la mineralità.

## NOTE ORGANOLETTICHE

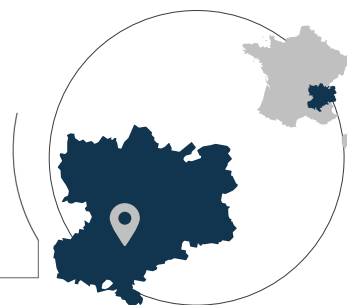
**Colore** Giallo paglierino con riflessi verdolini.

**Profumo** Al naso si avvertono rimandi floreali, arricchiti da tocchi di agrumi e note leggermente più affumicate.

**Sapore** L'attacco è franco e molto aromatico. La bocca è corposa e il palato rotondo, con una bella acidità (proveniente dai graniti d'altitudine). Il finale è fresco e presenta note saline.

**Abbinamenti** Ottimo con i calamari ripieni. Speciale con il polipo ripieno al pomodoro.

**Temperatura di servizio** 10-12°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

