



CHAPOUTIER

Schede tecniche



Chapoutier

ROUGE CLAIR

NOTE GENERALI

Tipologia Vin de France

Zona produttiva Valle del Rodano

Vitigno 80% Grenache, 20% Syrah

Composizione del suolo Terreni argillosi-calcarei.

Vinificazione Dopo la diraspatura e la messa in vasca, le uve vengono inoculate con lieviti e raffreddate per 72 ore senza interventi, per limitare l'estrazione delle sostanze coloranti e favorire la diffusione dei composti aromatici. La fermentazione alcolica prosegue poi a 20°C. Dopo la fermentazione malolattica, una leggera solfitazione consente di preservare la vivacità del frutto.

NOTE ORGANOLETTICHE

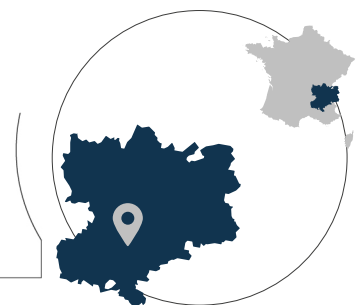
Colore Colore rosso rubino brillante, limpido e trasparente.

Profumo Al naso è elegante, con aromi di frutti rossi come la fragola.

Sapore Al palato emerge il suo carattere gourmet, con una texture equilibrata e armonica e con note di fragola e rimandi floreali. Un rosso leggero, fine e naturalmente fresco.

Abbinamenti Si abbina al meglio con piatti leggeri, con sapori piccanti come pollo tandoori e con classici francesi come il paté in crosta.

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



Chapoutier

MARIUS BLANC

NOTE GENERALI

Tipologia IGP Vin de Pays d'Ooc

Zona produttiva Languedoc-Roussillon

Vitigno Terret, Vermentino

Composizione del suolo Terreni argillosi-calcarei.

Vinificazione Vendemmia notturna delle uve. Pressatura diretta senza macerazione. Durante la fermentazione, svolta a bassa temperatura, non viene aggiunta solforosa. Non appena la fermentazione alcolica termina, i vini vengono raffreddati e lasciati maturare sulle fecce fini senza aggiunta di solforosa per esaltarne la mineralità. Le due basi sono vinificate separatamente e successivamente assemblate per ottenere complessità. Una piccola aggiunta di succo d'uva aiuta a bilanciare le diverse acidità e a controbilanciare la CO₂, conferendo al vino un tocco elegante e vivace.

Invecchiamento Affinamento di 5 mesi sulle fecce fini in acciaio inox.

NOTE ORGANOLETTICHE

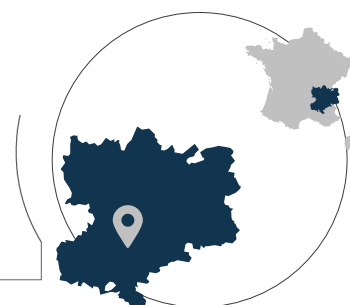
Colore Giallo brillante e pallido con sfumature verdi.

Profumo Aromi agrumati, note di pompelmo e frutta matura.

Sapore Ampio e fruttato all'ingresso. Piacevoli aromi di frutta matura, esaltati da una buona acidità, che conferiscono al vino una buona lunghezza al palato.

Abbinamenti Perfetto sia come aperitivo che a tutto pasto.

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



Chapoutier

MARIUS ROUGE

NOTE GENERALI

Tipologia IGP Vin de Pays d'Ooc

Zona produttiva Languedoc-Roussillon

Vitigno Grenache, Syrah

Composizione del suolo Terreni argillosi-calcarei.

Vinificazione Il raccolto macera per dieci giorni a una temperatura controllata e fresca affinché i tannini e gli aromi di frutto fresco invadano i succhi del vino senza compromettere l'equilibrio che vogliamo ottenere. Il rimontaggio del vino dalla vasca sopra il mosto per l'estrazione è praticato nel modo più delicato possibile. Quando siamo soddisfatti di entrambi gli equilibri, le uve sono pressate. Non appena la fermentazione alcolica è terminata, i vini sono travasati molte volte e lasciati maturare senza alcun solfito sui lieviti fini al fine di rafforzare la loro complessità. I due vitigni sono quindi vinificati separatamente. L'aggiunta di una piccola quantità di succo d'uva ottimizza l'equilibrio dei diversi acidi e controbilancia la robustezza del vitigno Syrah, fornendo un tocco elegante e goloso.

Invecchiamento Affinamento di 5-8 mesi in acciaio inox.

NOTE ORGANOLETTICHE

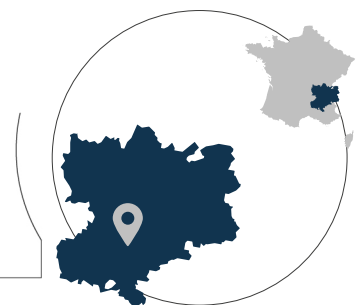
Colore Rosso intenso con riflessi viola profondo.

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




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



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

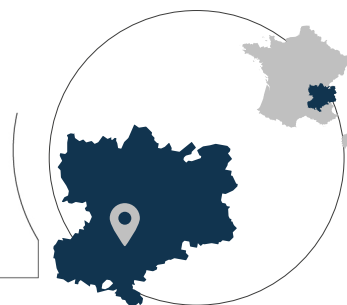
Colore Giallo paglierino con riflessi verdolini.

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



Chapoutier

CHRYSOPÉE BLANC

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Collioure

Zona produttiva Languedoc-Roussillon

Vitigno 90% Grenache Gris. 10% Grenache Blanc

Composizione del suolo Suoli antichi composti da scisti primari.

Vinificazione Il vino è ottenuto dalla pressatura di grappoli interi. Dopo una leggera decantazione a 12°C per 24 ore, il vino viene travasato in demi-muid. La fermentazione alcolica dura diverse settimane.

Invecchiamento Il vino affina in demi-muid per 6 mesi, con bâtonnages per i primi 2 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

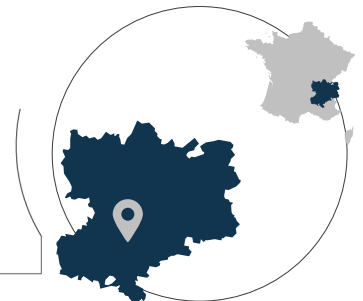
Colore Colore dorato intenso.

Profumo Al naso emergono note di frutta come albicocca e pesca seguite da un bouquet floreale.

Sapore Al palato l'attacco è fresco, pieno di mineralità e salinità, con un finale lungo.

Abbinamenti Ideale in abbinamento a un risotto cremoso alle vongole.

Temperatura di servizio 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



Chapoutier

BILA-HAUT ROUGE

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Côtes-du-Roussillon

Zona produttiva Côtes du Roussillon

Vitigno Syrah, Grenache, Carignan

Composizione del suolo Le parcelle sono situate sui pendii dell'alta valle dell'Agly. Sono composte da gneiss e scisti del Periodo Devoniano.

Vinificazione Uva interamente diraspata. L'estrazione è effettuata unicamente mediante follatura del cappello. La macerazione dura da 2 a 4 settimane secondo le degustazioni quotidiane.

Invecchiamento Affinamento in vasche.

NOTE ORGANOLETTICHE

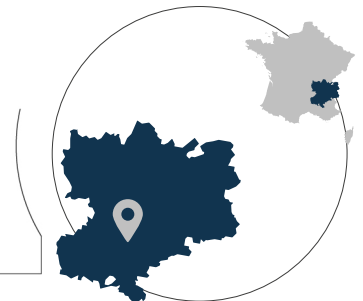
Colore Rosso granato intenso.

Profumo Il vino presenta aromi di amarena.

Sapore Vino di corpo e ben strutturato.

Abbinamenti Carne di manzo e arrosto.

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



Chapoutier

BILA-HAUT L'ESQUERDA

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Côtes-du-Roussillon Villages Lesquerde

Zona produttiva Côtes du Roussillon, Lesquerde, a 350 metri s.l.m.

Vitigno Syrah, Grenache, Carignan

Composizione del suolo Suolo granitico.

Vinificazione Le uve vengono diraspate e la macerazione dura circa 4 settimane. Le estrazioni vengono effettuate mediante pompaggio. La temperatura non supera i 32°C.

Invecchiamento 10% in botte, 90% in vasche di cemento.

NOTE ORGANOLETTICHE

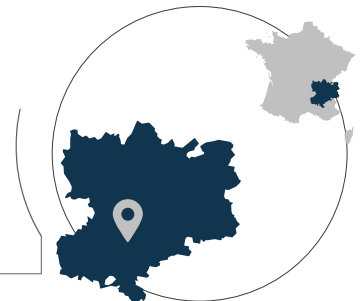
Colore Rosso intenso e profondo.

Profumo A primo impatto è fresco, mostra maturità con aromi di frutti neri e spezie. In seguito note floreali leggermente fumé.

Sapore L'attacco è morbido e potente nello stesso momento. Il finale è fresco e senza pesantezza.

Abbinamenti Ossobuco, daube provenzale.

Temperatura di servizio 17-18°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



Chapoutier

CHRYSOPÉE ROUGE

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Collioure

Zona produttiva Languedoc-Roussillon

Vitigno 90% Grenache, 10% Mourvèdre

Composizione del suolo Terrazze di mica-scisto cambriano, con vista sul mare, nel lieu-dit Taillelauque.

Vinificazione Le uve vengono diraspate 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.

Invecchiamento 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.

NOTE ORGANOLETTICHE

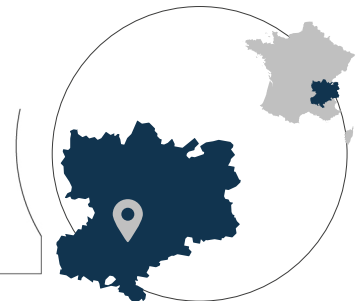
Colore Colore rosso cremisi con sfumature bluastre.

Profumo Al naso 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




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



Chapoutier

V.I.T.

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Côtes-du-Roussillon Villages Latour de France - Demeter

Zona produttiva Languedoc-Roussillon, Domaine de Bila-Haut, nel villaggio Latour de France.

Vitigno 65% Grenache, 35% Syrah

Composizione del suolo Il Grenache nasce su suolo di gneiss (una roccia ricca di minerali che favorisce il drenaggio) e il Syrah nasce su suolo aglillo-calcareo.

Vinificazione L'estrazione avviene esclusivamente tramite pigeage (follature) durante una lunga macerazione di almeno 4-5 settimane, per favorire la polimerizzazione dei tannini.

Invecchiamento Il Grenache affina in vasche di cemento, mentre il Syrah riposa in demi-muids (botti da 500 litri). Dopo 18 mesi, i due vitigni vengono assemblati per ottenere l'equilibrio perfetto.

NOTE ORGANOLETTICHE

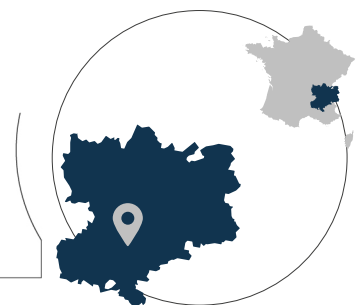
Colore Colore rosso intenso con riflessi granata.

Profumo Al naso spiccano frutti neri molto maturi come sambuco e more con sfumature speziate di pepe e garrigue.

Sapore L'attacco è ampio e avvolgente, con tannini setosi. Il finale è lungo, elegante e arioso.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento a carni come l'agnello e piatti di terra speziati.

Temperatura di servizio 17-18°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



Chapoutier

R.I.

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Côtes-du-Roussillon Villages Lesquerde - Demeter

Zona produttiva Languedoc-Roussillon, Domaine de Bila-Haut, nel Village Lesquerde. Le vigne sono tra le prime a essere state impiantate nella zona e tra le poche allevate ad alberello. Agricoltura biodinamica. Lesquerde è la zona più tardiva del dipartimento e i vigneti sono esposti a nord, su una lieve pendenza.

Vitigno 100% Syrah

Composizione del suolo Suolo ferroso ricco di ciottoli nella parte alta e poco fertile.

Vinificazione Le uve, completamente diraspate, vinificano in piccole vasche di cemento. Una lunga macerazione di almeno 4-5 settimane permette una dolce estrazione dei tannini, senza eccessiva aggressività.

Invecchiamento L'affinamento dura circa 18 mesi: il primo anno in demi-muids di un vino, poi gli ultimi mesi in demi-muids di secondo passaggio, per garantire un'armonia ottimale prima dell'imbottigliamento.

NOTE ORGANOLETTICHE

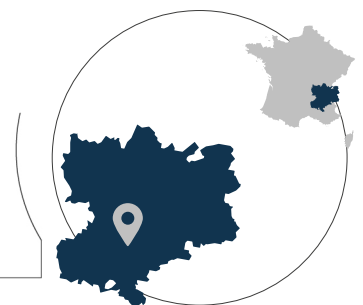
Colore Colore rosso profondo e intenso con riflessi violacei.

Profumo Al naso l'impatto è potente, con un'ampia serie di aromi di erbe, spezie, sambuco e more.

Sapore L'attacco è ampio con tannini avvolgenti ma ben definiti, che si intensificano gradualmente senza aggressività. Il finale è persistente, con un ritorno su note speziate e frutti scuri.

Abbinamenti Perfetto spalla di cinghiale alle spezie. piatti di carne rossa o formaggi stagionati.

Temperatura di servizio 17-18°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



Chapoutier

ORSURO

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Côtes de Provence

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

Vitigno Grenache Noir, Cinsault, Syrah, Rolle

Composizione del suolo Suolo argilloso-calcareo

Vinificazione Breve macerazione a freddo sulle bucce, seguita da pressatura diretta. Le uve vengono protette durante questo processo per preservare i precursori aromatici. Fermentazione alcolica a bassa temperatura.

Invecchiamento Affina 5 mesi in vasche d'acciaio.

NOTE ORGANOLETTICHE

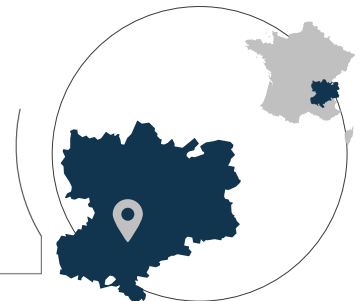
Colore Rosa chiaro con riflessi viola.

Profumo Aromi complessi di pesca, agrumi e frutta esotica.

Sapore Pieno e delizioso all'ingresso sul palato. Seguono note di agrumi, pompelmo e frutta a polpa bianca che mostrano un carattere morbido e sottile sostenuto da un finale acido che aggiunge struttura.

Abbinamenti Ottimo per il buffet «mediterraneo» o il barbecue. Accompagna benissimo anche il carpaccio di manzo con scaglie di parmigiano.

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



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

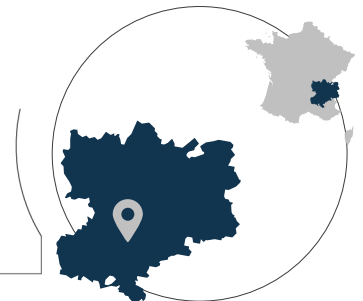
Colore Granato brillante e profondo con sfumature porpora.

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



Chapoutier

BELLERUCHE BLANC

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Côtes-du-Rhône

Zona produttiva Côtes-du-Rhône

Vitigno Grenache Blanc, Roussanne, Viognier, Clairette, Bourboulenc

Composizione del suolo Suoli marnosi e argillosi-calcarei, questi terreni sono porosi con un approvvigionamento idrico costante e regolare.

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 sulle fecce fini.

NOTE ORGANOLETTICHE

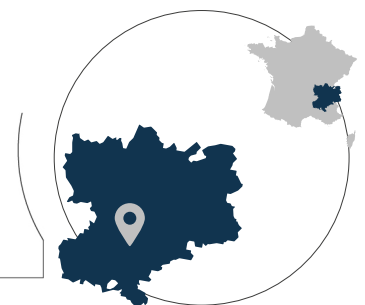
Colore Giallo dorato brillante.

Profumo Intenso ed espressivo. Aromi di albicocca, finocchio e profumi floreali (iris, ecc.).

Sapore Complesso ed elegante. La morbidezza del vino si sposa perfettamente con la freschezza. Il finale rivela note sottili di anice.

Abbinamenti Si abbina perfettamente con sardine grigliate, orata "a la plancha".

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



Chapoutier

BELLERUCHE ROUGE

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Côtes-du-Rhône

Zona produttiva Côtes-du-Rhône, principalmente sulla riva destra del Rodano.

Vitigno Grenache, Syrah

Composizione del suolo Suoli argillosi, ciottolosi, con strati di pietre, terrazze di argilla pietrosa. Terreni che forniscono alla vite un approvvigionamento idrico costante e, di notte, rilasciano il calore immagazzinato dai ciottoli durante il giorno.

Vinificazione Dopo una totale diraspatura, le uve vengono vinificate in vasche di cemento e acciaio inox per 3-4 settimane. Le operazioni di pompaggio vengono effettuate ogni giorno per estrarre delicatamente le componenti aromatiche, gli antociani e i tannini. La temperatura di fermentazione è regolata e fissata a 28 °C. Al termine della fermentazione alcolica, la temperatura viene lasciata salire a 30-33 °C per aiutare la polimerizzazione dei tannini.

Invecchiamento Affinamento di 6 mesi in vasche di cemento e acciaio inox.

NOTE ORGANOLETTICHE

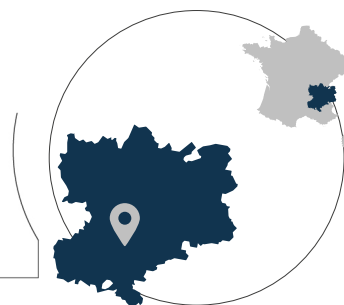
Colore Rosso granato intenso.

Profumo Intenso, fruttato (ribes nero, lampone) e completato da note di pepe bianco.

Sapore Vino succoso, potente e fruttato (note di frutti rossi) al palato, con belle note tostate. Tannini setosi e delicati.

Abbinamenti Si rivela perfetto con l'agnello.

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



Chapoutier

BELLERUCHE ROSÉ

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Côtes-du-Rhône

Zona produttiva Côtes-du-Rhône, principalmente sulla riva destra del Rodano.

Vitigno Grenache, Cinsault, Syrah

Composizione del suolo Suoli di loess e sabbiosi.

Vinificazione Il mosto è ottenuto tramite pressatura diretta e successivamente chiarificato a freddo. La fermentazione alcolica avviene a bassa temperatura (16°C). Durante tutto il processo il vino è costantemente protetto dall'ossigeno per preservarne il potenziale aromatico.

Invecchiamento Affinamento dai 3 ai 6 mesi in acciaio inox.

NOTE ORGANOLETTICHE

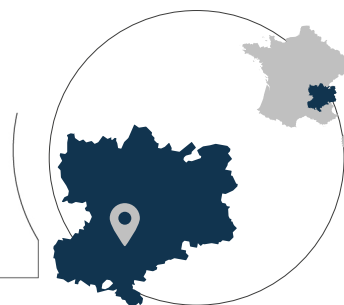
Colore Rosa intenso, con riflessi rubino.

Profumo Il bouquet è ricco e fragrante con aroma di ciliegia matura, ribes, piccoli frutti di bosco, mandorla fresca e morbide spezie.

Sapore Il sorso è ampio e appagante con un frutto succoso e armonioso che accompagna piacevolmente verso un finale persistente e di equilibrata freschezza.

Abbinamenti Versatile e facile da abbinare a varie pietanze, in particolare con i cibi speziati e la cucina esotica. Ottimo con il cous cous di carne.

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



Chapoutier

BEAUREVOIR ROSÉ

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Tavel

Zona produttiva Tavel, Valle del Rodano meridionale, tra Avignone e Pont du Gard.

Vitigno Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, Clairette, Bourboulenc

Composizione del suolo Terreno ricco di argilla rossa e calcare.

Vinificazione La vinificazione è effettuata nel modo tradizionale. La macerazione dura tra 24 e 36 ore ed è seguita dal salasso (separazione tra il succo di sgrondo e le parti solide).

Invecchiamento Il vino è affinato in vasche ed è imbottigliato in primavera.

NOTE ORGANOLETTICHE

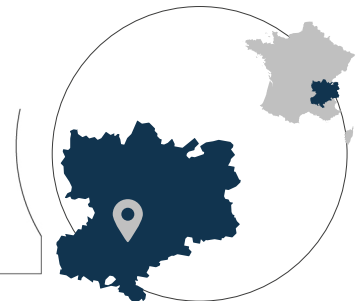
Colore Rosa intenso, con riflessi rubino.

Profumo Il bouquet è ricco e fragrante con aroma di ciliegia matura, ribes, piccoli frutti di bosco, mandorla fresca e morbide spezie.

Sapore Il sorso è ampio e appagante con un frutto succoso e armonioso che accompagna piacevolmente verso un finale persistente e di equilibrata freschezza.

Abbinamenti Versatile e facile da abbinare a varie pietanze, in particolare con i cibi speziati e la cucina esotica. Ottimo con il cous cous di carne.

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



Chapoutier

FACÉLIE

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Châteauneuf-du-Pape - Demeter

Zona produttiva Côtes-du-Rhône, principalmente sulla riva destra del Rodano.

Vitigno 100% Grenache

Composizione del suolo Suolo composto da ciottoli lisci (dal vecchio letto del fiume Rodano) con argilla rossa sabbiosa.

Vinificazione Vinificazione in vasche di cemento. La macerazione dura da 3 a 4 settimane con una temperatura di fermentazione non superiore a 32 °C.

Invecchiamento Affinamento in vasche di cemento e in grandi botti di legno dai 15 ai 18 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

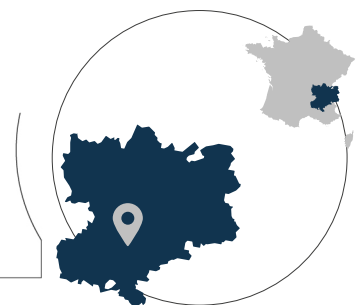
Colore Granato brillante, profondo, scuro.

Profumo Note di frutta matura (ribes nero/lamponi).

Sapore Molto grasso e resistente con aromi piccanti.

Abbinamenti Perfetto insieme a carni rosse in umido e alla griglia.

Temperatura di servizio 16-17°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



Chapoutier

DOMAINE DES GRANGES DE MIRABEL

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Ardèche - Demeter

Zona produttiva Côtes-du-Rhône, a sud di Ardèche, sulla riva destra del Rodano.

Vitigno 100% Viognier

Composizione del suolo Il suolo è composto da basalto del Massif du Coiron e include anche argilla in superficie.

Vinificazione Pressatura delicata, leggera decantazione statica, fermentazione con lieviti indigeni in vasche di acciaio inox.

Invecchiamento Affinamento in vasche di acciaio inox fino alla primavera successiva alla vendemmia.

NOTE ORGANOLETTICHE

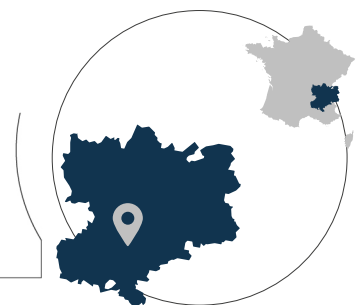
Colore Giallo profondo con sfumature verdi.

Profumo Aromi fini di albicocca, pera, marmellata.

Sapore Morbido e fresco al palato, caratteristica della varietà Viognier su questi terreni vulcanici.

Abbinamenti Può essere servito come aperitivo ma anche a tutto pasto con frutti di mare o salmone.

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



Chapoutier

LES MEYSONNIERS BLANC

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Crozes-Hermitage

Zona produttiva A sud della denominazione Crozes-Hermitage, nei villaggi di Mercuriol, Pont de l'Isère Beaumont.

Vitigno 100% Marsanne

Composizione del suolo Terroir alluvionale. Il suolo è una miscela di argilla, ciottoli e ghiaia.

Vinificazione Pressatura a grappolo intero; uso moderato di solfiti. Leggera decantazione statica. Fermentazione con lieviti indigeni, principalmente in vasche di acciaio inox (70%) e in botti di legno grandi (30% di cui 5% nuove).

Invecchiamento Affinamento sui lieviti per 8 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

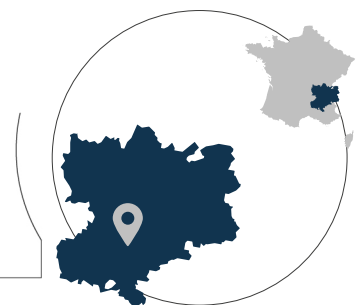
Colore Giallo pallido con riflessi verdi. Limpido, brillante.

Profumo Si apre con note di mela cotogna e peonia per poi continuare con ricordi di mandorla tostata.

Sapore L'attacco è morbido e fresco.

Abbinamenti Perfetto con risotto Carnaroli con parmigiano, fasolari marinati, nocciole tostate.

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



Chapoutier

HAUT CHAMBLARD

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Saint-Péray - Demeter

Zona produttiva A sud delle alture del villaggio di Saint-Péray. Collina esposta a sud-est.

Vitigno 100% Marsanne

Composizione del suolo Suolo composto da granito parzialmente decomposto che finisce per essere sabbioso, con un alto contenuto di quarzo.

Vinificazione Pressatura a grappolo intero, uso moderato di solfiti. Leggera decantazione statica. Fermentazione con lieviti indigeni, principalmente in botti grandi di legno (600 litri), in foudres di legno (85% di cui 15% legno nuovo) e in vasche di acciaio inox (15%).

Invecchiamento Affinato sui lieviti per 11 mesi con bâtonnage occasionale.

NOTE ORGANOLETTICHE

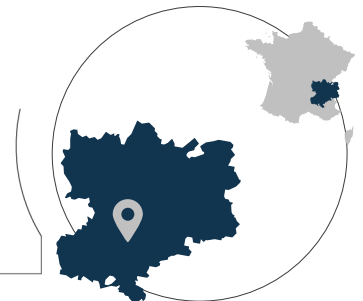
Colore Giallo chiaro con riflessi dorati.

Profumo A primo impatto è leggermente tostato con sentori di mandorla e burro poi, dopo che il vino ha avuto la possibilità di respirare, emergono aromi complessi di frutta matura a polpa gialla e spezie dolci

Sapore Ampio all'ingresso al palato, ben bilanciato con una bella consistenza. La struttura è densa e salina, il frutto lascia posto a sottili sfumature di legno sul finale.

Abbinamenti Perfetto con Sole Meunière, salsa di pomodoro e carote glassate.

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



Chapoutier

INVITARE

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Condrieu

Zona produttiva Diverse parcelle della denominazione: villaggi di Condrieu, Saint-Michel sur Rhône, Chavannais e Limony

Vitigno 100% Viognier

Composizione del suolo Suolo composto principalmente da granito a biotite più o meno decomposto e granito a muscovite.

Vinificazione Pressatura a grappolo intero; uso moderato di solfiti. Leggera decantazione statica. Fermentazione con lieviti indigeni, principalmente in botti grandi di legno (600L), in botti di legno (70% di cui 5% di legno nuovo) e in vasche di acciaio inox (30%).

Invecchiamento Affinato sui lieviti per 10 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

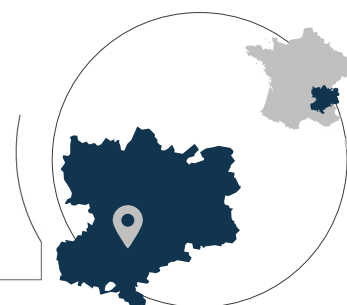
Colore Oro intenso, giallo dorato con alcuni riflessi verdi.

Profumo Al naso è molto fruttato, frutta esotica, ananas, fiori di acacia, litchi, pesca, albicocca.

Sapore Rotondo, pieno, molto lungo in bocca, finale vanigliato.

Abbinamenti Perfetto con orata alla griglia con salsa allo yuzu e riso nero.

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



Chapoutier

LES MEYSONNIERS ROUGE

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Crozes-Hermitage

Zona produttiva A sud della denominazione Crozes-Hermitage, nei villaggi di Mercuriol, Pont de l'Isère Beaumont.

Vitigno 100% Syrah

Composizione del suolo Terroir alluvionale. Il suolo è una miscela di argilla, ciottoli e ghiaia.

Vinificazione Vinificazione in vasche di cemento dopo diraspatura. Fermentazione con lieviti indigeni e uso moderato di solfiti. Macerazione per 3-4 settimane.

Invecchiamento Affinato in vasche di cemento non rivestite (90%) e per il 10% in barrique per circa 12 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

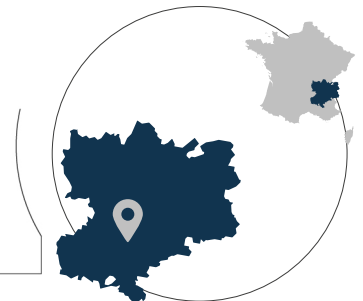
Colore Rosso porpora molto intenso.

Profumo Al naso emergono gli aromi di frutti rossi, ribes nero e lampone, seguiti da aromi di violetta.

Sapore In bocca è ampio e rotondo, finale di frutta cotta e vaniglia.

Abbinamenti Si abbina bene con tutte le carni, il pollame ed i formaggi di ogni tipo.

Temperatura di servizio 15-17°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



Chapoutier

LES ARÈNES

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Cornas

Zona produttiva Assemblaggio di diverse parcelle con esposizione sud e sud-est: Reynards, Masard, Champelrose, Les Côtes.

Vitigno 100% Syrah

Composizione del suolo Suolo di granito decomposto noto localmente come gore (area granitica).

Vinificazione Vinificazione in piccole vasche di cemento dopo diraspatura. Fermentazione con lieviti indigeni e uso moderato di solfiti. Macerazione per 3-4 settimane.

Invecchiamento Affinato in botti da 600L, principalmente in piccole botti (10% di legno nuovo) per 16-18 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

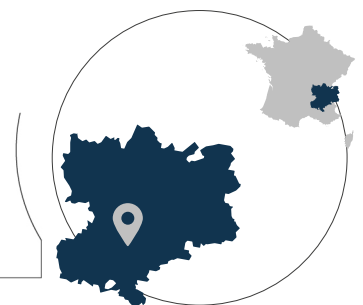
Colore Rosso intenso con riflessi violacei.

Profumo Al naso emergono aromi di frutti molto maturi, lamponi e confetture di ribes nero.

Sapore More, spezie, marasca. Tannini fitti e serrati con una grande persistenza in bocca.

Abbinamenti Triglie in salsa tapenade. Tutte le carni in salse, carni marinate. Selvaggina grossa con gelatina di mirtilli rossi.

Temperatura di servizio 15-17°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



Chapoutier

LES BÉCASSES

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Côte-Rôtie

Zona produttiva Assemblaggio di diverse parcelle: La Borcarde, Côte-Rosier, Champon.

Vitigno 100% Syrah

Composizione del suolo Terroir di micascisto cloritico, gneiss e migmatite.

Vinificazione Vinificazione in piccole vasche di cemento dopo diraspatura. Fermentazione con lieviti indigeni e uso moderato di solfiti. La temperatura di vinificazione non supera 28°C. Macerazione per 3-4 settimane.

Invecchiamento Affinato in botti da 228L e 600L (20% di legno nuovo) per 14-16 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

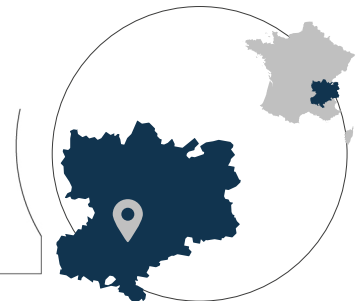
Colore Rosso porpora intenso.

Profumo A primo impatto aromi di lamponi e un pizzico di viola. Prevalentemente speziato con rosmarino e sentori di tapenade di olive nere.

Sapore Palato ampio e profondo, note di legno spezie e vaniglia sul finale.

Abbinamenti Selvaggina piccola (fagiano, anatra). Carni rosse tenere. Piatti con salse al vino rosso. Formaggi morbidi.

Temperatura di servizio 15-17°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



Chapoutier

CHANTE-ALOUTTE

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Hermitage – Demeter

Zona produttiva Assemblaggio di diversi terroir di Hermitage: Le Méal, Les Murets ed Ermite.

Vitigno 100% Marsanne

Composizione del suolo Terroir essenzialmente sedimentari (alluvioni fluvio-glaciali, argilla rossa e loess), e granito finemente decomposto.

Vinificazione Le uve intere sono pressate e viene utilizzata una quantità moderata di solfiti. Leggera decantazione statica. Fermentazione con lieviti indigeni, principalmente in demi-muids, barrique (80% di cui 10% nuove) e in vasche di acciaio inox (20%).

Invecchiamento Affinato sui lieviti per 10 mesi con bâtonnage occasionale.

NOTE ORGANOLETTICHE

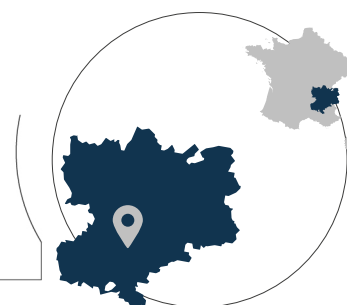
Colore Oro brillante e con riflessi verdi.

Profumo Complesso e sottile, aromi di mela cotogna, noce, miele, zenzero, acacia con un tocco di tiglio.

Sapore Attacco senza aggressività, finale di mandorla, molto elegante e di buona lunghezza.

Abbinamenti Foie gras, gamberi, aragosta, pesce o pollame in salsa o stufato, carni bianche, formaggi di capra, formaggi erborinati, piatti piccanti (ottimi con curry), o pollame cotto con funghi o tartufi.

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



Chapoutier

MONIER DE LA SIZERANNE

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Hermitage – Demeter

Zona produttiva Assemblaggio di diversi terroir di Hermitage: Bessards, Méal, e Greffieux.

Vitigno 100% Syrah

Composizione del suolo Terroir sedimentari (alluvioni, loess e pudding) e suoli granitici con diversi gradi di decomposizione.

Vinificazione Vinificazione in piccole vasche di cemento dopo diraspatura. Fermentazione con lieviti indigeni e uso moderato di solfiti. Macerazione per 3-4 settimane.

Invecchiamento Affinato interamente in botti e piccole botti di legno per circa 18 mesi con il 15% di botti nuove.

NOTE ORGANOLETTICHE

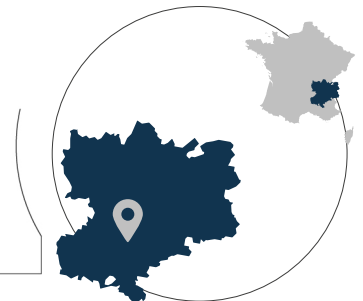
Colore Rosso granato intenso, con riflessi violacei.

Profumo Frutta rossa (lampone, ribes nero), con un pizzico di liquirizia.

Sapore Buon attacco, vino rotondo ed elegante con tannini concentrati e delicati. In gioventù, il finale presenta note di ribes nero, lampone e aromi speziati (pepe).

Abbinamenti Filetto di cervo in salsa di vino rosso. Roast beef. Un bel formaggio maturo come il Saint-Félicien.

Temperatura di servizio 15-17°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



Chapoutier

QUATUOR

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Côte-Rôtie

Zona produttiva Assemblaggio di 4 parcelle storiche: Côte Brune, Côte Blonde, Neve e Coteau de Tupin.

Vitigno 100% Syrah

Composizione del suolo I suoli sono composti da micascisti cloritici leggermente alterati e ferruginosi (Côte Brune) e da gneiss (Côte Blonde). Migmatite e loess (Neve e Coteau de Tupin (migmatite e loess).

Vinificazione Vinificazione in piccole vasche di cemento dopo diraspatura. Fermentazione con lieviti indigeni e viene utilizzata una quantità moderata di solfiti. La temperatura di vinificazione non supera 28°C. Macerazione per 3-4 settimane.

Invecchiamento Affinato in botti (20% di legno nuovo) per 14-16 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

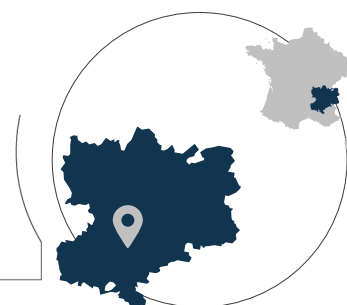
Colore Rosso profondo con sfumature scure.

Profumo Complesso, prevalentemente floreale, al naso si apre con aromi di frutta rossa, spezie e tapenade.

Sapore Fresco all'ingresso, tannini dinamici e setosi, spezie dolci e note di cedro sul finale.

Abbinamenti Quaglie ripiene con funghi porcini, cacciagione arrosto.

Temperatura di servizio 15-17°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



Chapoutier

LES GRANITS

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Saint-Joseph – Demeter

Zona produttiva A sud del comune di Tournon.

Vitigno 100% Marsanne

Composizione del suolo Pendii granitici.

Vinificazione Pressatura a grappolo intero; uso moderato di solfiti. Leggera decantazione statica. Fermentazione con lieviti indigeni, principalmente in demi-muids, foudres (85% di cui 10% nuovi) e in vasche di acciaio inox (15%).

Invecchiamento Affinato sui lieviti per 11 mesi con alcuni bâtonnage.

NOTE ORGANOLETTICHE

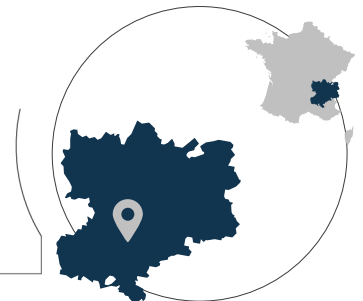
Colore Giallo dorato.

Profumo Al naso è minerale con note floreali di caprifoglio e giglio in gioventù, Tabasco, cera, miele.

Sapore Un vino ben equilibrato, altamente armonioso, con un finale finemente speziato che evolve verso il miele con l'età.

Abbinamenti Uovo alla coque, emulsione di funghi, formaggio Comté e gherigli di noce.

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



Chapoutier

LE MÉAL BLANC

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Ermitage – Demeter

Zona produttiva Pendio ripido esposto a sud, nel vigneto che gli dà il nome.

Vitigno 100% Marsanne

Composizione del suolo Ciottoli arrotondati e loess su base profonda di argilla.

Vinificazione Leggera decantazione statica. Pressatura a grappolo intero; uso moderato di solfiti. Fermentazione principalmente in demi-muids, foudres (85% di cui 10% nuovi) e in vasche di acciaio inox (15%).

Invecchiamento Affinato sui lieviti per 11 mesi con alcuni bâtonnage.

NOTE ORGANOLETTICHE

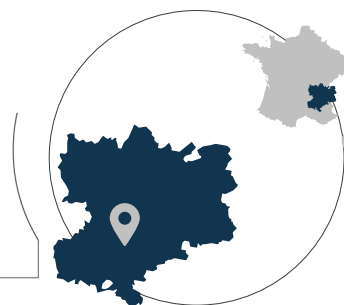
Colore Giallo dorato brillante.

Profumo Al naso è intenso, molto minerale, note di sedano, legno discreto e integrato.

Sapore Pieno, grasso e molto fine al palato, con una bella freschezza esotica e mandorle tostate.

Abbinamenti Ottimo con Tajine di rana pescatrice; gamberi al curry.

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



Chapoutier

COTEAU DE CHERY

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Condrieu – Demeter

Zona produttiva Condrieu

Vitigno 100% Viognier

Composizione del suolo Suoli composti da granito a biotite degradato ricco di mica.

Vinificazione Pressatura a grappolo intero, uso moderato di solfiti. Leggera decantazione statica. Fermentazione con lieviti indigeni, principalmente in demi-muids, foudres (85% di cui 10% nuovi) e in vasche di acciaio inox (15%).

Invecchiamento Affinato sui lieviti per 11 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

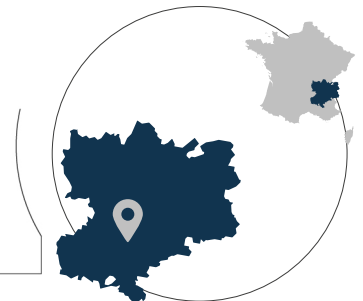
Colore Giallo pallido con riflessi verdi. Limpido, brillante.

Profumo Floreale (acacia, caprifoglio, tiglio), frutto (prugna, pera), leggere note affumicate.

Sapore L'attacco è fresco, equilibrato, con note minerali e salate con un finale aromatico e tranquillo.

Abbinamenti Capesante, risotto allo zafferano e cialde di Parmigiano.

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



Chapoutier

DE L'ORÉE

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Ermitage – Demeter

Zona produttiva Ermitage, settore est della colline nel Lieu-dit Les Murets.

Vitigno 100% Marsanne

Composizione del suolo Suoli alluvionali glaciali molto antichi ricchi di argilla rossa.

Vinificazione Leggera decantazione statica. Pressatura a grappolo intero; uso moderato di solfiti. Fermentazione principalmente in demi-muids, foudres (85% di cui 10% nuovi) e in vasche di acciaio inox (15%).

Invecchiamento Affinato sui lieviti per 11 mesi con alcuni bâtonnage.

NOTE ORGANOLETTICHE

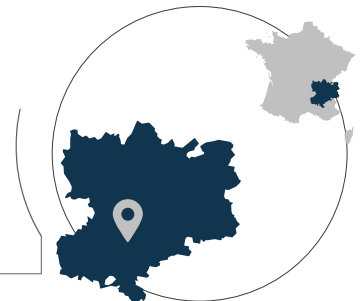
Colore Giallo dorato intenso, con riflessi verdi.

Profumo Il naso è molto intenso, con note di pietra calda, caramello, frutta matura, limone e sfumature floreali di acacia e biancospino.

Sapore Al palato l'attacco è morbido e avvolgente. Il sorso è complesso con aromi di frutta matura, spezie e note tostate. La persistenza è lunga e il finale è fresco.

Abbinamenti Si abbina perfettamente con risotto al tartufo e parmigiano.

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



Chapoutier

LES VARONNIERS

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Crozes Ermitage – Demeter

Zona produttiva Crozes Ermitage, pendii esposti a sud-ovest, dai vigneti più vecchi di oltre 60 anni.

Vitigno 100% Syrah

Composizione del suolo Granito di Tournon e terrazze alluvionali di Chassis.

Vinificazione Vinificazione in piccole vasche di cemento dopo diraspatura. Fermentazione con lieviti indigeni e uso moderato di solfiti. Macerazione per 3-4 settimane.

Invecchiamento Affinato interamente in botti e piccole botti di legno per una durata di circa 18 mesi con il 15% di botti nuove.

NOTE ORGANOLETTICHE

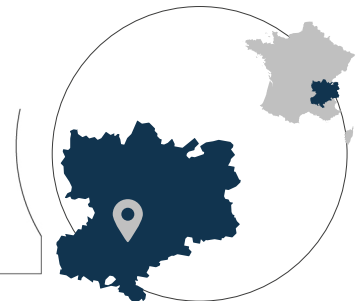
Colore Rosso granato intenso.

Profumo Al naso emergono frutti rossi molto maturi, ribes nero e lampone, poi liquirizia.

Sapore Ampio e deciso, tannini potenti, finale di confettura e vaniglia.

Abbinamenti Da abbinare a filetti di manzo e selvaggina da piuma, è ottimo con i formaggi stagionati. Da provare con Terrina di cinghiale o Stufato di lepre contadino di Saint Nectaire.

Temperatura di servizio 17-18°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



Chapoutier

CROIX DE BOIS

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Châteauneuf-du-Pape – Demeter

Zona produttiva Châteauneuf-du-Pape, nell'estremità orientale della denominazione con esposizione a est.

Vitigno 100% Grenache

Composizione del suolo Ciottoli arrotondati di quarzite, argilla rossa sabbiosa su una base di molassa.

Vinificazione Vinificazione in piccole vasche di cemento con il 30% di grappoli interi. Fermentazione con lieviti indigeni e uso moderato di solfiti. Temperatura di vinificazione non superiore a 28°C. Macerazione per 3-4 settimane con intervento molto limitato.

Invecchiamento Affinato in vasche di cemento non rivestite per circa 20 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

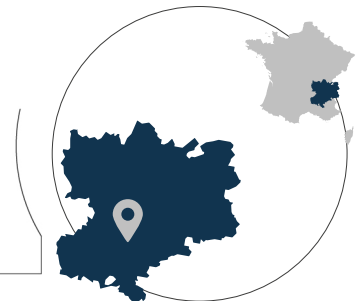
Colore Rosso intenso.

Profumo Al naso è fruttato ed elegante, con note di frutti rossi, confettura di fragole, accenti floreali e un tocco di spezie.

Sapore Al palato, è cremoso e pieno, con tannini filanti di rara finezza, la lunghezza o persistenza è veramente notevole.

Abbinamenti Carne arrosto-grigliata, formaggi stagionati, selvaggina.

Temperatura di servizio 17-18°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



Chapoutier

BARBE RAC

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Châteauneuf-du-Pape – Demeter

Zona produttiva Châteauneuf-du-Pape, selezione parcellare nella zona di Barbe d'Asne, nell'estremità più occidentale della denominazione, con vigne di oltre 90 anni.

Vitigno 100% Grenache

Composizione del suolo Terrazza quaternaria con grandi ciottoli arrotondati provenienti dall'antico letto del Rodano.

Vinificazione Vinificazione in piccole vasche di cemento con il 30% di grappoli interi. Fermentazione con lieviti indigeni e uso moderato di solfiti. Temperatura di vinificazione non superiore a 28°C. Macerazione per 3-4 settimane con intervento molto limitato.

Invecchiamento Affinato in vasche di cemento non rivestite per circa 20 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

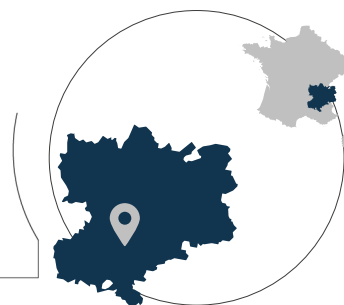
Colore Granato intenso.

Profumo Naso erbaceo con spezie (liquirizia), cioccolato e frutti (fragola).

Sapore Sorso ampio, carnoso, caldo e rotondo. Densità notevole con una lunghezza impressionante.

Abbinamenti Tutte le carni: marinate o in salsa. Formaggi.

Temperatura di servizio 17-18°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



Chapoutier

LIEU-DIT SAINT PIERRE

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Cornas – Demeter

Zona produttiva Cornas, esposizione sud-est a 400 metri s.l.m.

Vitigno 100% Syrah

Composizione del suolo Rankosol su graniti bianchi poco alterati e saproliti bruni.

Vinificazione Vinificazione tradizionale, uve diraspate. Fermentazione della durata di 10 giorni in vasche di cemento grezzo. La macerazione dura da 4 a 5 settimane. Fermentazione malolattica effettuata in barrique (20% nuove) e botti.

Invecchiamento Affinato per 16-18 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

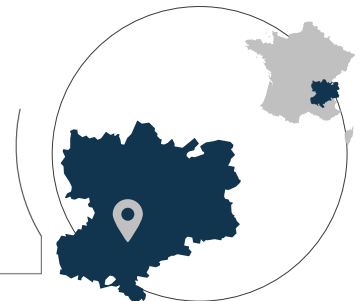
Colore Tonalità cremisi profonda con riflessi granato.

Profumo Naso di frutti rossi maturi e leggermente stufati, coulis di mirtillo, foglia di fico accartocciata e spezie.

Sapore Ampio all'attacco con tannini freschi e vellutati. Succo pieno con un tocco di cedro. Finale persistente e complesso con note di spezie dolci.

Abbinamenti Perfetto abbinato a pernice con finferli.

Temperatura di servizio 14-16°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



Chapoutier

LES GREFFIEUX

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Ermitage – Demeter

Zona produttiva Ai piedi della collina di Hermitage, dalla parcella Greffieux.

Vitigno 100% Syrah

Composizione del suolo Suolo composto da una terrazza di depositi alluvionali glaciali formata da ciottoli e argilla.

Vinificazione La vendemmia, totalmente diraspata, è vinificata in vasca di cemento. Una lunga macerazione consente una dolce estrazione dei tannini. Viene utilizzato solo il mosto fiore.

Invecchiamento Affinato in botte: un terzo in botti nuove e la restante parte in botti che hanno già maturato vino una o due volte. L'affinamento dura tra 14 e 18 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

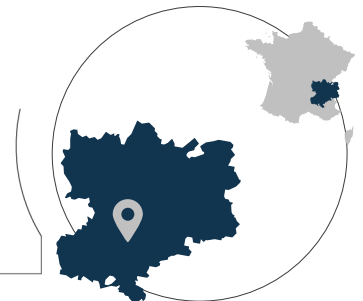
Colore Rosso granato con sottili riflessi color mattone.

Profumo Note di frutti rossi con un accenno di kirsch, tartufo nero, pelliccia e un tocco di rabarbaro.

Sapore Pieno all'attacco con tannini ben strutturati ma ancora vibranti. Note di bacche rosse e frutti selvatici. Grande complessità con un finale lungo.

Abbinamenti Perfetto con carni rosse alla griglia.

Temperatura di servizio 17-18°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



Chapoutier

NEVE

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Côte-Rôtie – Demeter

Zona produttiva Côte-Rôtie, Lieu-dit Neve, nella parte settentrionale. Pendio esposto a sud-est.

Vitigno 100% Syrah

Composizione del suolo Suoli composti da micascisti rocciosi.

Vinificazione Vinificazione in piccole vasche di cemento dopo diraspatura. Fermentazione con lieviti indigeni e uso moderato di solfiti. La temperatura di vinificazione non supera 28°C. Macerazione per 3-4 settimane.

Invecchiamento Affinato in botti (20% di legno nuovo) per 16-18 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

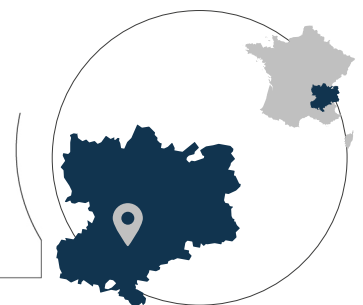
Colore Molto profondo e nero con riflessi satinati.

Profumo Il primo naso è dominato da note di grafite e fumo freddo, poi si apre su note di foglie di rovo e bacche miste.

Sapore Compatto all'attacco, con tannini cesellati e note di pepe nero e tostatura su un finale salino. Verticalità e purezza sono le parole chiave qui.

Abbinamenti Perfetto con gallo al vino, fricassea di funghi porcini.

Temperatura di servizio 15-17°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



Chapoutier

LE MÉAL ROUGE

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Ermitage – Demeter

Zona produttiva Pendio ripido esposto a sud, nel vigneto che gli dà il nome.

Vitigno 100% Syrah

Composizione del suolo Pendio è composto da alte terrazze di ciottoli e argilla

Vinificazione La vendemmia, totalmente diraspata, è vinificata in una piccola vasca di cemento. Una macerazione ad alta temperatura consente una buona estrazione del potenziale dell'uva, per ottenere tannini morbidi e stabili, indispensabili per conservare il vino per un tempo molto lungo. In questo vigneto singolo viene utilizzato solo il mosto fiore.

Invecchiamento Il vino è affinato in botti nuove o di un anno. L'affinamento dura tra 14 e 18 mesi. La chiarifica è naturale.

NOTE ORGANOLETTICHE

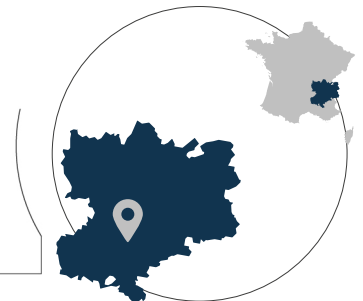
Colore Rosso granato intenso con riflessi violacei.

Profumo Al naso emergono frutti maturi e aromi affumicati.

Sapore In bocca esprime potenza ed eleganza, grazie al calore da un lato e il tannino vigoroso dall'altra. L'acidità e la notevole sapidità gli donano allungo e un grande dinamismo, che si traduce in una persistenza fruttata fuori dall'ordinario.

Abbinamenti Compagno ideale per carni rosse, o per un succulento filetto alla Rossini e per la selvaggina in salsa.

Temperatura di servizio 17-18°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



Chapoutier

L'ERMITE

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Ermitage – Demeter

Zona produttiva Sulla sommità della collina di Hermitage, intorno alla cappella. Pendio esposto a sud.

Vitigno 100% Syrah

Composizione del suolo Suolo molto povero di sabbia granitica.

Vinificazione Vinificazione in piccole vasche di cemento dopo diraspatura. Fermentazione con lieviti indigeni con uso moderato di solfiti. Macerazione per 3-4 settimane.

Invecchiamento Il vino è affinato interamente in botti e piccole botti di legno con il 15% di legno nuovo per una durata di 18-20 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

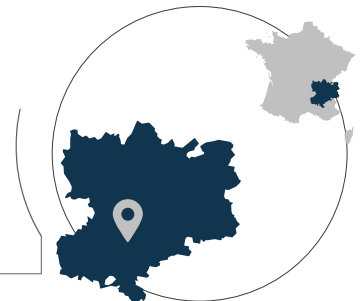
Colore Rosso granato molto scuro.

Profumo Aromi di frutta nera con sentori di spezie.

Sapore I tannini sono allo stesso tempo potenti e vellutati. Toni affumicati e pepati esprimono meravigliosamente la varietà Syrah su terreno granitico.

Abbinamenti Perfetto con piatti a base di manzo e selvaggina come cervo e cinghiale.

Temperatura di servizio 17-18°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



Chapoutier

LE PAVILLON

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Ermitage – Demeter

Zona produttiva Nell'omonima parcella di circa 4 ettari.

Vitigno 100% Syrah

Composizione del suolo Suolo è composto da sedimenti su uno strato fine posto su un sottosuolo granitico.

Vinificazione Totalmente diraspate, le uve fermentano in vasche di cemento. Da uno a due follature giornaliere assicurano una buona estrazione. La temperatura di fermentazione non supera 32°C. La macerazione dura tra 4 e 5 settimane, per ottenere una polimerizzazione dei tannini. Per questo vigneto singolo viene utilizzato solo il vino di sgrondo.

Invecchiamento Il vino è affinato in botti di rovere (con una proporzione media del 30% di botti nuove) tra 18 e 20 mesi. La chiarifica è naturale.

NOTE ORGANOLETTICHE

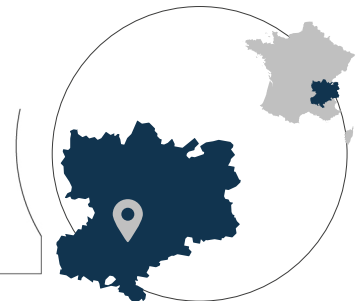
Colore Rosso intenso e profondo con riflessi viola.

Profumo Al naso emergono note di catrame e di affumicatura, con ricordi di lampone, mora, noce e liquirizia.

Sapore Il sorso è complesso: l'attacco è deciso, vellutato ed equilibrato. Finale lungo con in evidenza note di liquirizia, tabacco e cacao

Abbinamenti Perfetto da abbinare a carni rosse e selvaggina alla brace ,stufato di lepore, cinghiale, capriolo. e formaggi stagionati. Da provare con la costata di manzo con salsa bordolese.

Temperatura di servizio 17-18°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

