

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

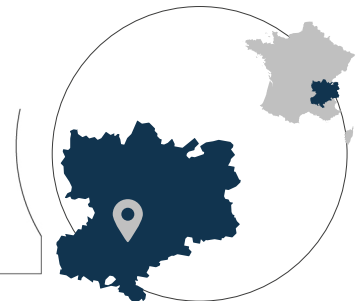
Colore Giallo pallido con riflessi verdi. Limpido, brillante.

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

