

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

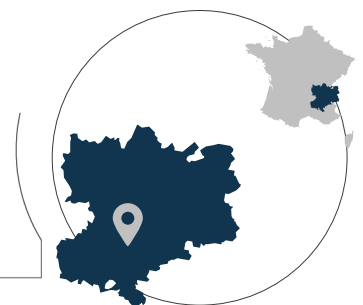
Colore Giallo profondo con sfumature verdi.

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

