

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

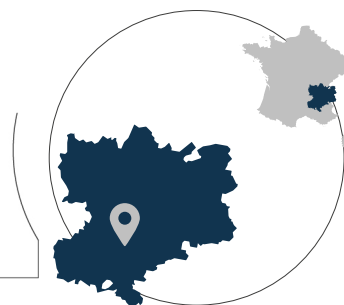
**Colore** Giallo dorato.

**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

