

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

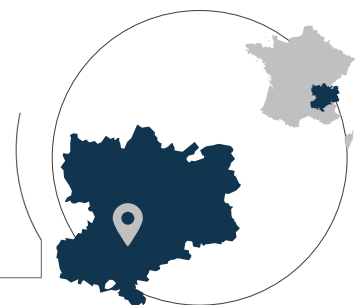
Colore Tonalità cremisi profonda con riflessi granato.

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

