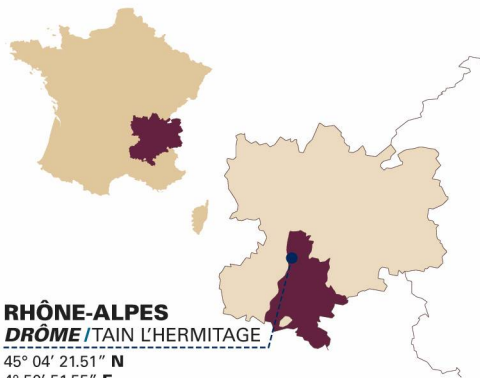


BILA - HAUT BLANC

TAIN L'HERMITAGE / CÔTES DU RHÔNE



La famiglia Chapoutier è situata nella regione vinicola della Vallée du Rhône. Per M. Chapoutier, appassionato nell'esprimere le caratteristiche proprie del terroir, sono gli elementi naturali che contano: la terra, le radici, le viti e il frutto. Il suo scopo è quello di far emergere le differenze e le caratteristiche specifiche di ogni singolo terroir. La Maison è anche radicata nel Roussillon con il suo progetto di Bila-haut dal 1996 dove fa un lavoro di precisione d'assemblaggio con patwork di terreni diversi.



ANNO DI FONDAZIONE
1808



ESTENSIONE TERRITORIO
350 Ha



ENOLOGO
MICHEL
CHAPOUTIER



BOTTIGLIE IN UN ANNO
10,000,000



VITIGNI
SYRAH - MARSANNE - GRENACHE
VIOGNER



VITICOLTURA
BIODINAMICA



TIPOLOGIA

Vino bianco - Côtes du Roussillon AOP



ZONA DI PRODUZIONE

Côtes du Roussillon.



VITIGNO

Grenache blanc, Roussanne, Marsanne e Macabeu.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo argilloso-calcareo e granitico.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la spremitura il mosto viene decantato a freddo. La vinificazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. L'affinamento dura alcuni mesi per mantenere tutta la freschezza ed esaltare la mineralità.



POTENZIALE

2-3 anni.



COLORE

Giallo chiaro con riflessi verdi.



PROFUMO

Il vino presenta aromi floreali e agrumati (limone, pompelmo) con note affumicate.



SAPORE

Attacco fresco e molto aromatico. Al palato è rotondo, con una grande acidità. Molta freschezza sul finale mescolata a note salate, che esprimono la mineralità del vino.



ABBINAMENTI

Calamari ripieni. Temperatura di servizio: 10-12 °C

