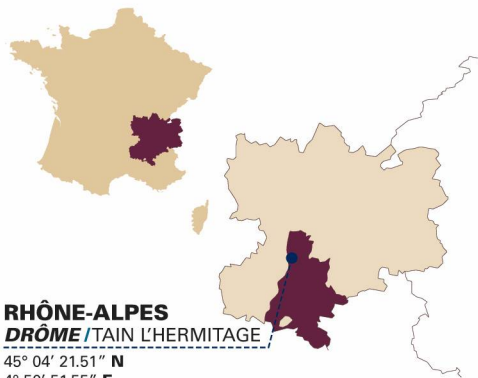


CÔTE DU RHÔNE «BELLERUCHE» ROUGE

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 rosso – Côte du Rhône AOP



ZONA DI PRODUZIONE

Côtes-du-Rhône.



VITIGNO

Grenache e Syrah.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suoli argillosi, ciottolosi, con strati di pietre, terrazze di argilla pietrosa. Tutti questi terreni forniscono alla vite un approvvigionamento idrico costante e, di notte, rilasciano il calore immagazzinato dai ciottoli durante il giorno.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo una totale diraspatura, le uve vengono vinificate in vasche di cemento e acciaio inox per 3-4 settimane. Le operazioni di pompaggio vengono effettuate ogni giorno per estrarre delicatamente le componenti aromatiche, antociani e tannini. La temperatura di fermentazione è regolata e fissata a 28 ° C. Al termine della fermentazione alcolica, la temperatura viene lasciata salire a 30-33 ° C per aiutare la polimerizzazione dei tannini. Affinamento di 6 mesi in vasche di cemento e acciaio inox.



POTENZIALE

3-5 anni.



COLORE

Rosso granato intenso.



PROFUMO

Intenso, fruttato (ribes nero, lampone) e completato da note di pepe bianco.



SAPORE

Vino succoso, potente e fruttato (note di frutti rossi) al palato, con belle note tostate. Tannini setosi e delicati.



ABBINAMENTI

Perfetto con l'agnello. Temperatura di servizio: 16-18 ° C

