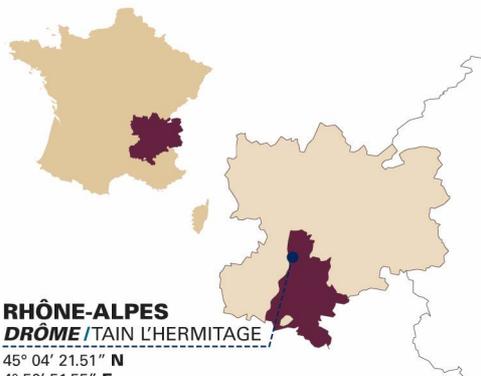


CROZES-ERMITAGE «LES VARONNIERS»

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 – Crozes-Hermitage AOP Biodinamico



ZONA DI PRODUZIONE

Crozes Hermitage.



VITIGNO

Syrah



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo granitico.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La vinificazione avviene in piccole vasche di cemento. La fermentazione è lunga e dura circa un mese per polimerizzare i tannini. Viene utilizzato solo succo di produzione libera. Questo vino è interamente maturato in botti di rovere (con una percentuale nuove) da 14 a 18 mesi.



POTENZIALE

Secondo l'annata, il vino può essere conservato da 30 a 60 anni, oppure da 50 a 75 anni.



COLORE

Rosso granato intenso.



PROFUMO

Frutti rossi molto maturi, ribes nero e lampone, infine liquirizia.



SAPORE

Ampio e solido, finale di vaniglia e confettura.

