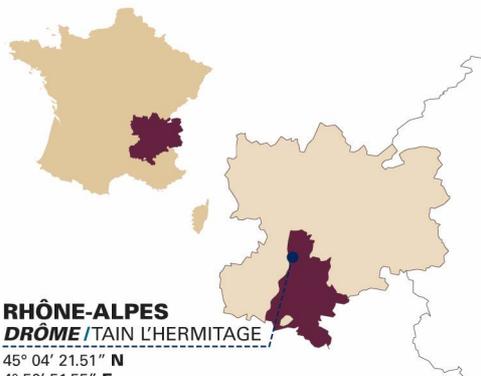


ERMITAGE «LE PAVILLON»

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 – Ermitage AOP Biodinamico



ZONA DI PRODUZIONE

Hermitage.



VITIGNO

Syrah



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo granitico.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Completamente diraspate, le uve fermentano in vasche di cemento. Da uno a due passaggi giornalieri garantiscono una buona estrazione. La temperatura di fermentazione non supera i 32 °C. La macerazione dura da 4 a 5 settimane, per ottenere la polimerizzazione dei tannini. Il vino è maturato in botti di rovere (con una percentuale media del 30% nuove) tra i 18 e i 20 mesi. La chiarificazione è naturale.



POTENZIALE

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



COLORE

Rosso granato intenso con riflessi viola.



PROFUMO

Affumicato con aromi di lampone, mora, noce, liquirizia.



SAPORE

Complesso, attacco deciso, vellutato ed equilibrato, finale lungo, liquirizia, tabacco, cacao.

