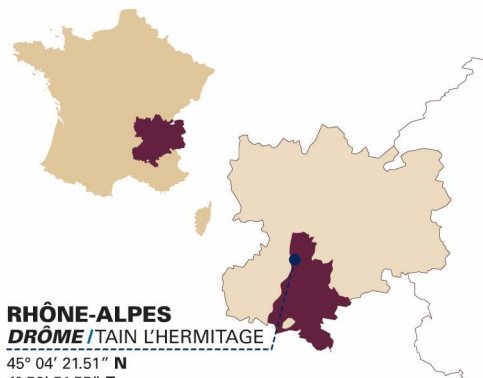


# HAUT CHAMBLARD

## 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 – AOP Saint Péray Biodinamico



### ZONA DI PRODUZIONE

Tain l'Hermitage



### VITIGNO

100% Marsanne.



### COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo composto da granito parzialmente decomposto che finisce per essere sabbioso, con un alto contenuto di quarzo.



### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura diretta dei grappoli interi. Selezione dei migliori succhi della pressa. Leggera decantazione. Fermentazione in botti di rovere francese da 600 litri, 15% delle quali nuove. Affinamento da 10 a 11 mesi in botti di rovere francese da 600 litri su lieviti fini e grossi.



### POTENZIALE

5 anni.



### COLORE

Giallo chiaro con riflessi dorati..



### PROFUMO

A primo impatto è leggermente tostato con sentori di mandorla e burro poi, dopo che il vino ha avuto la possibilità di respirare, emergono aromi complessi di frutta matura a polpa gialla e spezie dolci.



### SAPORE

Ampio all'ingresso al palato, ben bilanciato con una bella consistenza. La struttura è densa e salina, il frutto lascia posto a sottili sfumature di legno sul finale.



### ABBINAMENTI

Perfetto con Sole Meunière, salsa di pomodoro e carote glassate. Temperatura di servizio: 12-14 °C

