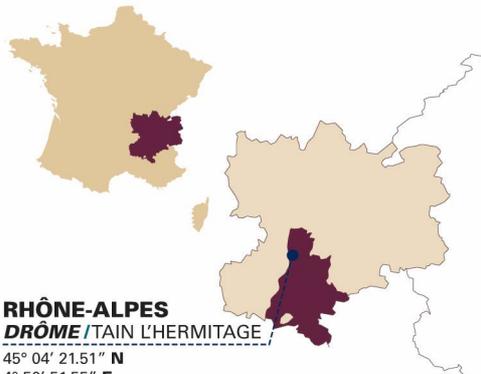


HERMITAGE BLANC «CHANTE-ALOUETTE»

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 – Hermitage AOP Biodinamico



ZONA DI PRODUZIONE

Hermitage



VITIGNO

Marsanne.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Le uve di questo vino provengono da tre diversi vigneti: "Le Méal" caratterizzato da un terreno di antichissimi depositi alluvionali fluvio-glaciali ad alto contenuto di ciottoli, "Les Murets" il cui terreno è argilloso-ghiaioso. Le sue argille rosse conferiscono al vino un carattere pieno e ricco, "Chante-Alouette" un terroir di alta quota il cui terreno è una miscela di loess e granito finemente decomposto e conferisce al vino freschezza, salinità e acidità.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

I mosti sono ottenuti dopo una lunga pressatura e vengono leggermente decantati prima della fermentazione. Parte della fermentazione viene svolta in vasche di acciaio inox e parte in demi-muidis. Bâtonnage per i primi 2-3 mesi per aggiungere consistenza al vino. Il 30-40% dell'affinamento avviene in tini di acciaio inox. Il restante 60-70% è maturato in botti demi-muidis (600 litri), il 10% delle quali sono in legno nuovo e il 90% in legno precedentemente utilizzato per uno o tre vini.



POTENZIALE

5-10 anni.



COLORE

Oro brillante e con riflessi verdi.



PROFUMO

complesso e sottile, aromi di mela cotogna, noce, miele, zenzero, acacia con un tocco di tiglio.



SAPORE

Attacco senza aggressività, finale di mandorla, molto elegante e di buona lunghezza.



ABBINAMENTI

Foie gras, gamberi, aragosta, pesce o pollame in salsa o stufato, carni bianche, formaggi di capra, formaggi erborinati, piatti piccanti (ottimi con curry), o pollame cotto con funghi o tartufi. Temperatura di servizio: 12-14 °C

