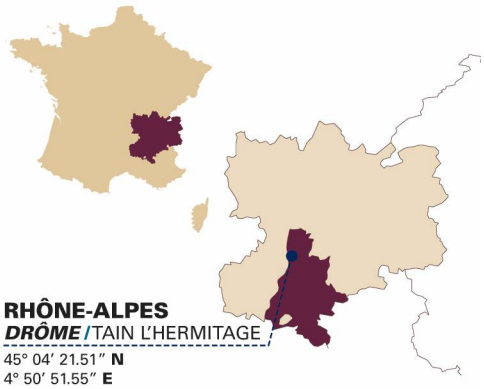
HERMITAGE «MONIER DE LA SIZERANNE»

TAIN L'HERMITAGE / CÔTES DU RHÔNE



La famiglia Chapoutier è situata nella regione vinicola della Vallé du Rhone. 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 – Hermitage AOP Biodinamico

ZONA DI PRODUZIONE
Hermitage

VITIGNO
Syrah

COMPOSIZIONE DEL SUOLO
Suolo argilloso-calcareo e alluvionale con granito e limo in alcune zone.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Le uve raccolte sono interamente diraspate e vinificate in vasche di cemento. Il tradizionale processo di fermentazione con lieviti autoctoni permette ai terroir del vino di esprimersi. Una o due volte al giorno, viene eseguita un'operazione di pompaggio per garantire una buona estrazione dei tannini e del colore. La temperatura varia tra i 30 e i 33 ºC. Vengono degustati quotidianamente. Sono necessarie dalle quattro alle cinque settimane di macerazione per ottenere vini dalla consistenza vellutata e ben lavorata. La fermentazione malolattica, che ammorbidisce il vino, avviene in botte. 18 mesi di affinamento, di cui l'85% in botti di rovere, conferendo al vino note di rovere. Il restante 15% viene affinato in vasche di cemento per preservare mineralità e freschezza.

POTENZIALE
10-15 anni.

COLORE
Rosso granato intenso, con riflessi violacei.

PROFUMO
Frutta rossa (lampone, ribes nero), con un pizzico di liquirizia.

SAPORE
Buon attacco, vino rotondo ed elegante con tannini concentrati e delicati. In gioventù, il finale presenta note di ribes nero, lampone e aromi speziati (pepe).

ABBINAMENTI
Filetto di cervo in salsa di vino rosso. Roast beef. Un bel formaggio maturo come il Saint-Félicien.. Temperatura di servizio: 17-18 °C