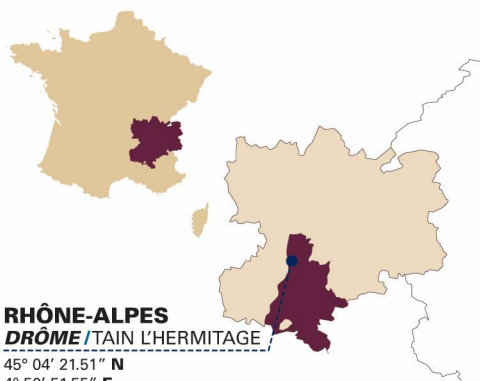


TAVEL BEAUREVOIR

TAIN L'HERMITAGE / CÔTES DU RHÔNE



RHÔNE-ALPES
DRÔME / TAIN L'HERMITAGE
45° 04' 21.51" N
4° 50' 51.55" E

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 rosato – Tavel AOP



ZONA DI PRODUZIONE

Côtes-du-Rhône.



VITIGNO

Grenache noir, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, Clairette e Bourboulenc.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo è costituito da ghiaie gessose e argille rosse.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La vinificazione avviene in modo tradizionale. La macerazione dura tra le 24 e le 36 ore ed è seguita da una filtrazione per estrarre il succo. Il vino viene affinato in tini e imbottigliato in primavera.



COLORE

Bel colore con profonde luci rubino.



PROFUMO

Frutta matura, ciliegia Morello, granatina.



SAPORE

Rotondo, armonico, potente.

