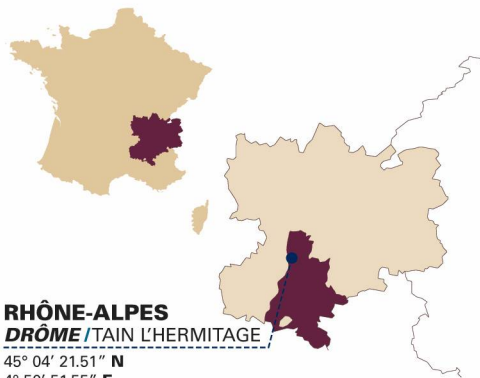


BILA - HAUT ROUGE

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 - Côtes du Roussillon Villages AOP



ZONA DI PRODUZIONE

Côtes du Roussillon.



VITIGNO

Syrah, Grenache e Carignan.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo argilloso-calcareo e scistoso.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Completamente diraspato. La macerazione dura da 2 a 4 settimane secondo degustazioni giornaliere. Il vino viene affinato in tini.



POTENZIALE

2-3 anni.



COLORE

Rosso granato intenso.



PROFUMO

Il vino presenta aromi di amarena.



SAPORE

Questo vino è carnoso e ben strutturato.



ABBINAMENTI

Carne di manzo e arrosto. Temperatura di servizio: 17-18 °C

