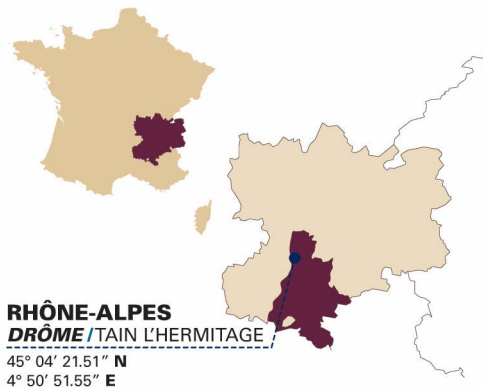


CONDRIEU «INVITARE»

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 – Condrieu AOP



ZONA DI PRODUZIONE

Condrieu.



VITIGNO

Viognier



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo composto da scisti e graniti.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la spremitura, il mosto si deposita a freddo per 48 ore. La fermentazione alcolica avviene a temperature comprese tra 16 e 18 °C con una parte di invecchiamento in botti di rovere. Breve affinamento sui lieviti di circa 8 mesi per preservare la freschezza e il carattere varietale dell'uva. L'invecchiamento viene effettuato in rovere per conferire complessità e grandezza al vino. Il 15% del vino viene affinato in botti nuove per preservare la freschezza e la mineralità del frutto. Il restante 85% è maturato in demi-muidis precedentemente utilizzati per una o due annate, il che conferisce al vino consistenza, potenza e complessità aromatica



POTENZIALE

5 anni.



COLORE

Giallo dorato con riflessi verdi.



PROFUMO

Molto fruttato; sentori di frutta esotica (ananas), fiori di acacia, litchee, albicocca e pesca.



SAPORE

Rotondo, pieno, di buona lunghezza in bocca con un finale di vaniglia.

