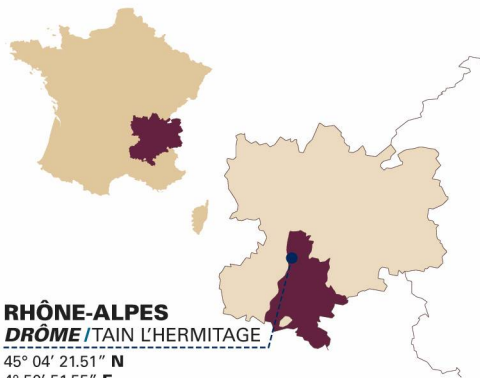


CÔTE-RÔTIE LES BÉCASSES

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 rosso – Côte Rôtie AOP



ZONA DI PRODUZIONE

Côte Rôtie.



VITIGNO

Syrah.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo scistoso.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la diraspatura, le uve vanno in vasche di cemento. Il «pigeage» giornaliero assicura una buona estrazione del colore e dei tannini. La temperatura non supera i 33 °C. La fermentazione dura da 3 a 4 settimane a seconda dell'annata. Per la fermentazione, vengono utilizzati lieviti indigeni per consentire ai terroir di iniziare a esprimersi da questa fase chiave del processo di vinificazione. L'affinamento dura 14-16 mesi. L'80% del vino matura in botti di rovere con una maggioranza di legno nuovo. Il restante 20% in tini di acciaio inox che permettono di preservare la purezza del frutto e le note floreali, che sono una caratteristica distintiva dei grandi vini della Côte-Rôtie.



POTENZIALE

10-15 anni.



COLORE

Rosso porpora intenso.



PROFUMO

Lamponi con una nota di violetta, prevalentemente speziato con sentori di rosmarino, olive nere e tapenade.



SAPORE

Ampio e profondo, finale legnoso, speziato e vanigliato.

