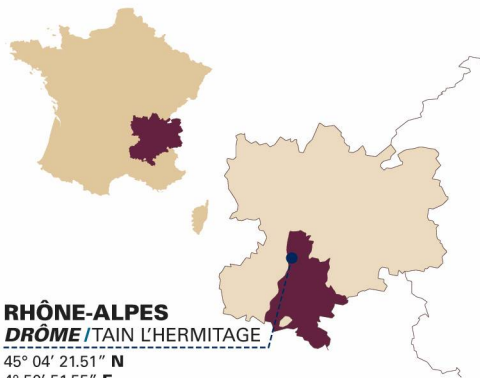


ERMITAGE «LE MÉAL»

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 – Ermitage AOP Biodinamico



ZONA DI PRODUZIONE

Hermitage.



VITIGNO

Syrah



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo argilloso.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La vendemmia, totalmente diraspata, viene vinificata in una piccola vasca di cemento. La macerazione ad alta temperatura permette una buona estrazione del potenziale dell'uva, per ottenere tannini morbidi e stabili, obbligatori per mantenere il vino per un tempo molto lungo. Il vino è maturato in botti nuove o di un anno. La maturazione dura da 14 a 18 mesi. La chiarificazione è naturale.



POTENZIALE

Secondo l'annata, il vino può essere conservato da 30 a 60 anni, oppure da 50 a 75 anni.



COLORE

Rosso granato intenso con riflessi viola durante la sua giovinezza.



PROFUMO

Frutta matura e aromi affumicati.



SAPORE

Tannini potenti, vellutato, confettura di more.

