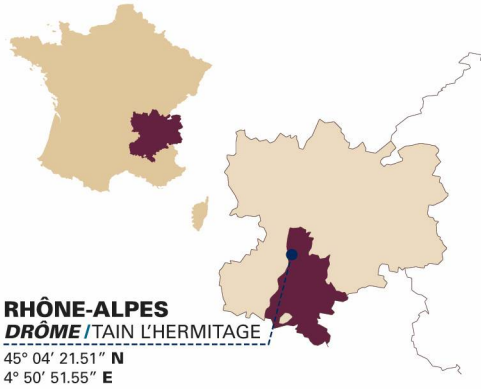
M. CHAPOUTIER

CLAIRETTE DE DIE

TAIN L'HERMITAGE / CÔTES DU RHÔNE



La famiglia Chapoutier è situata nella regione vinicola della Vallé du Rhone. 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 spumante – AOP Vallée du Rhône Biologico

ZONA DI PRODUZIONE
Il vigneto è uno dei più alti di Francia. Culmina a 700 metri di altitudine.

VITIGNO
90% Muscat petit grain, 10% Clairette.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO
Suolo argilloso – calcareo.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Pressatura diretta di grappoli interi e chiarificazione. Il mosto viene portato a temperatura molto bassa in vasche refrigerate in acciaio inox. Una prima fermentazione avviene in vasca con l'azione di lieviti indigeni. Il succo semifermentato (da 4 a 5°C) viene imbottigliato senza aggiunta di sciroppo zuccherino. Messi in cantina refrigerata per 6-12 mesi, lo zucchero residuo e i lieviti, naturalmente contenuti nelle uve, provocano la seconda fermentazione. Sotto l'effetto della pressione, questa fermentazione in bottiglia si arresta naturalmente prima dell'esaurimento degli zuccheri dell'uva. Per il «dégorgement», (dopo l'arresto della seconda fermentazione), le bottiglie vengono trasferite in vasche per evitare la deposizione (lievito) mediante filtrazione a freddo. Si effettua quindi il secondo riempimento delle bottiglie senza aggiunta di sciroppo di dosaggio.

POTENZIALE
Da 2 a 3 anni.

COLORE
Brillante con bolle eleganti.

PROFUMO
Cotogna, erba fresca e mango.

SAPORE
Equilibrato che unisce complessità e leggerezza, bella persistenza aromatica su note di tiglio o verbena.

ABBINAMENTI
Torta di pesche, mascarpone e rosmarino. Temperatura di servizio: 7-9°C