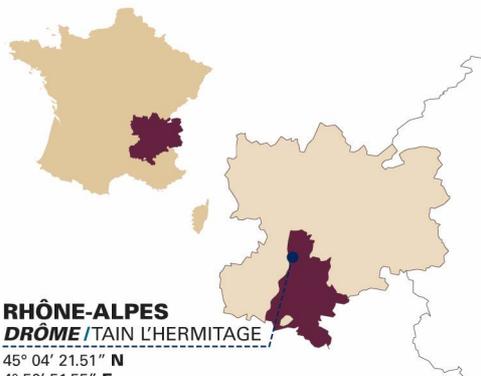


# CORNAS «LES ARÈNES»

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 – Cornas AOP

 **ZONA DI PRODUZIONE**  
Cornas

 **VITIGNO**  
Syrah

 **COMPOSIZIONE DEL SUOLO**  
Suolo argilloso-calcareo e alluvionale.

 **VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**  
Uve tradizionali, diraspate. La fermentazione dura 10 giorni in vasche di cemento, che si traduce in una perfetta polimerizzazione dei tannini. Segue una macerazione della durata di circa 3 settimane. Dopo la vinificazione, il processo di affinamento inizia e dura 14-16 mesi. L'80% del vino va in botti di rovere (100% francese). Il restante 20% viene affinato in vasche di cemento, che conservano la frutta e la mineralità espressa su questi terreni.

 **POTENZIALE**  
10-15 anni.

 **COLORE**  
Rosso intenso con riflessi violacei.

 **PROFUMO**  
Frutta matura, confetture di lamponi e ribes nero.

 **SAPORE**  
More, spezie, ciliegia Morello. Tannino denso e serrato con grande persistenza in bocca.

