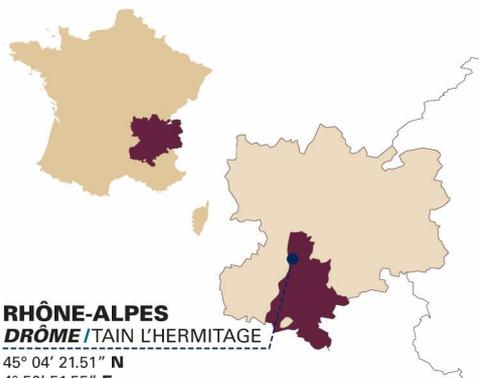


CÔTE-RÔTIE NEVE

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 - Côte-Rôtie AOP



ZONA DI PRODUZIONE

Côte-Rôtie. Questo vino proviene da una collina con una bella esposizione sud-est in un lieu-dit noto come Neve, nel comune di Ampuis.



VITIGNO

100% Syrah



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo scistoso.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La vinificazione avviene in vasche di cemento grezzo. Le uve raccolte vengono completamente dirasate. Per la fermentazione alcolica sono utilizzati lieviti indigeni. Durante la fermentazione, la temperatura viene lasciata salire gradualmente a 30-32 °C. Il periodo di affinamento dura dalle 4 alle 5 settimane con regolari rimontaggi effettuati all'inizio della macerazione. La macerazione è completata da un rimescolamento delle fecce nelle ultime 3 settimane. I vini vanno in botte "a caldo" dopo il loro deflusso e 24-48 ore di sedimentazione per eliminare ogni residuo di materia solida e le fecce più grossolane. L'affinamento avviene interamente in botti da 228 litri (pièces bourguignonnes), di cui il 25-30% nuove. Il vino viene travasato a fine inverno. L'invecchiamento può durare 14-18 mesi a seconda dell'annata e degli assaggi.



POTENZIALE

Più di 20 anni.



COLORE

Molto profondo e nero con tinte satinare.



PROFUMO

Il primo impatto è dominato da note di grafite e fumo, poi si apre a note di foglie di rovo e frutti di bosco misti.



SAPORE

Compatto con tannini cesellati e note di pepe nero su un finale salino. Verticalità e purezza sono le parole chiave.



ABBINAMENTI

Cacciagione (fagiano, mughetto), arrosto, quaglia con tartufo nero. Temperatura di servizio: 18-19 °C

