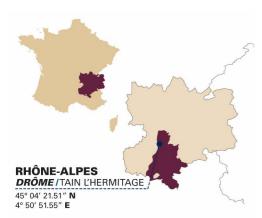


CÔTE-RÔTIE QUATUOR

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



BOTTIGLIE IN UN ANNO 10,000,000



ESTENSIONE TERRITORIO







VITICOLTURA BIODINAMICA



TIPOLOGIA

Vino rosso - Côte Rôtie AOP Biodinamico



ZONA DI PRODUZIONE

Côte Rôtie.



VITIGNO Syrah.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Questo vino è ottenuto da un blend di quattro appezzamenti: La Côte Brune con il suo terreno di mica-scisto fratturato, che conferisce al vino struttura e potenza, La Côte Blonde, situata su una vena di gneiss, che fornisce eleganza e un carattere floreale, Neve, situata a nord della denominazione, con un terreno composto da mica-scisto pietroso, che conferisce al vino tensione e mineralità, Tupin, all'estremo sud della denominazione, in una zona di migmatite e terriccio sabbioso, aggiungenote di spezie e frutta scura.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La vinificazione avviene in vasche di cemento grezzo. Le uve raccolte sono completamente diraspate. I lieviti autoctoni sono utilizzati per la fermentazione durante la quale si lascia salire gradualmente la temperatura a 30-32 °C. Il periodo di macerazione dura da 4 a 5 settimane con regolari rimontaggi effettuati all'inizio della macerazione, in seguito un infuso passivo con un rimescolamento delle fecce nelle ultime 3 settimane. Il vino va in botte per 24-48 ore di sedimentazione per eliminare eventuali residui di materia solida e le fecce più grossolane. La fermentazione malolattica avviene in botte. 50% in botti da 228 litri (pièces bourguignonnes), 50% in botti da 600 litri (demi-Muids), di cui dal 20 al 25% nuove. Il vino viene travasato a fine inverno. L'invecchiamento può durare da 12 a 18 mesi a seconda dell'annata e delle degustazioni.



POTENZIALE

20-30 anni.



COLORE

Rosso profondo con sfumature scure.



PROFUMO

Complesso, prevalentemente floreale, al naso si apre con aromi di frutta rossa, spezie e tapenade.



SAPORE

Fresco all'ingresso, tannini dinamici e setosi, spezie dolci e note di cedro sul finale.



ABBINAMENTI

Quaglie ripiene con funghi porcini, cacciagione arrosto. Temperatura di servizio: 19 °C



