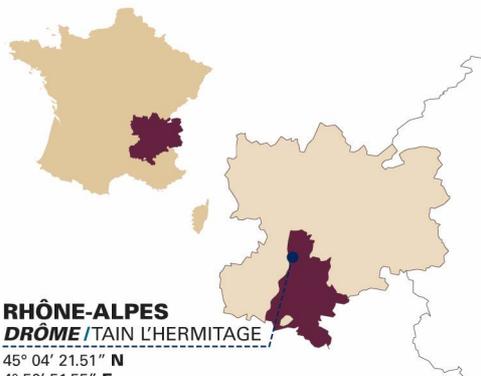


DOMAINE DES GRANGES DE MIRABEL

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 bianco – Ardèche AOP



ZONA DI PRODUZIONE

Côtes-du-Rhône.



VITIGNO

Viognier.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo argilloso-calcareo e basalto.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La vinificazione avviene in tini di acciaio inox. Dopo una leggera spremitura, il vino viene decantato a freddo per circa 48 ore. La fermentazione inizia con lieviti autoctoni. L'affinamento avviene in tini di acciaio inox e l'imbottigliamento avviene in giornata "fruttata" al fine di preservare tutte le sue potenzialità aromatiche.



POTENZIALE

2-3 anni.



COLORE

Giallo abbastanza profondo con sfumature verdi.



PROFUMO

Aromi fini di albicocca, pera, marmellata.



SAPORE

Morbido e fresco al palato, caratteristica della varietà Viognier su questi terreni vulcanici.



ABBINAMENTI

Può essere servito come aperitivo ma anche a tutto pasto con frutti di mare o salmone.
Temperatura di servizio: 16-18 °C

