

Chapoutier

LA BERNARDINE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Châteauneuf-du-Pape

Zona produttiva Châteauneuf-du-Pape

Vitigno Grenache, Syrah e Mourvèdre

Composizione del suolo Ciottoli arrotondati provenienti dall'antico letto del Rodano, safres e terrazze villafranchiane su matrici argillose.

Vinificazione Vinificazione tradizionale in vasche di cemento chiuse. Macerazione media di 3 settimane con estrazione delicata.

Invecchiamento Il vino è affinato per 16 mesi in vasche di cemento.

NOTE ORGANOLETTICHE

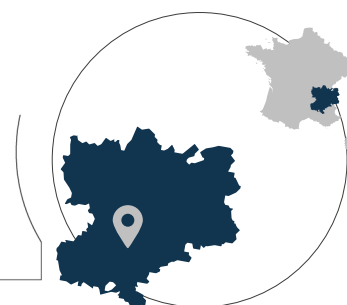
Colore Rosso cremisi intenso.

Profumo Al naso è complesso e sottile, con note di ribes nero e prugna accompagnate da caffè tostato, cannella, ciliegia e amarena.

Sapore Al palato emergono aromi speziati di liquirizia e ricordi fruttati.

Abbinamenti Perfetto insieme a spalla di vitello, zucchine confit e fondo di vitello ristretto.

Temperatura di servizio 15-17°C



TAIN L'HERMITAGE / CÔTES DU RHÔNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1808



ENOLOGO | MICHEL CHAPOUTIER



VITIGNI | SYRAH, MARSANNE,
GRENACHE NOIR, VIOGNIER,
GRENACHE BLANC, GREANCHE
GRIS, CINSAULT, CARIGNAN,
CHASSELAS, CLAIRETTE,
BOURBOULENC, MACABEU,
MOURVÈDRE, VERMENTINO

