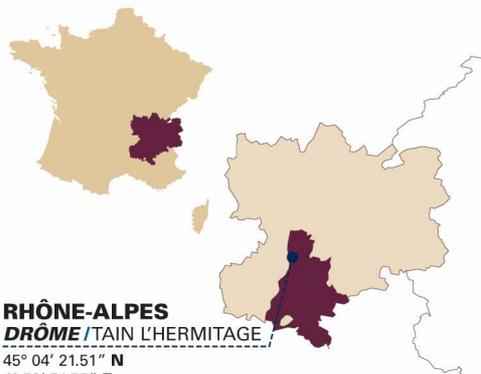


# MARIUS BLANC

## 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 – Vin de Pays d'Oc IGP



### ZONA DI PRODUZIONE

Côtes-du-Rhône.



### VITIGNO

Vermentino.



### COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo argilloso-calcareo.



### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La pressatura è diretta, senza macerazione, e la fermentazione alcolica avviene a bassa temperatura. Terminata la fermentazione alcolica, i vini vengono raffreddati e lasciati maturare su lieviti fini in modo da rafforzare la loro mineralità. Affinamento di 5 mesi sui lieviti fini in una vasca di acciaio inox.



### COLORE

Giallo brillante e pallido con sfumature verdi.



### PROFUMO

Aromi agrumati, note di pompelmo e frutta matura.



### SAPORE

Ampio e fruttato all'ingresso. Piacevoli aromi di frutta matura, esaltati da una buona acidità, che conferiscono al vino una buona lunghezza al palato.



### ABBINAMENTI

Perfetto sia come aperitivo che a tutto pasto. Temperatura di servizio: 10-12 °C

