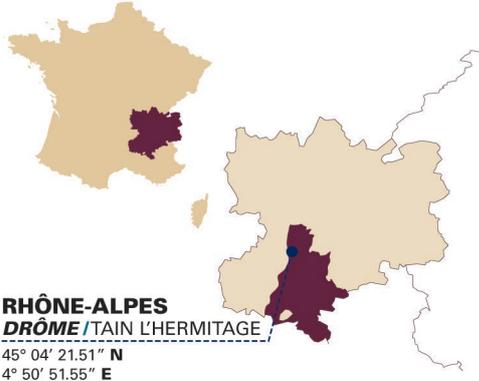


ROUGE CLAIR

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
Vin de France



ZONA DI PRODUZIONE
Valle del Rodano



VITIGNO
80% Grenache, 20% Syrah



COMPOSIZIONE DEL SUOLO
Terreni argillosi-calcarei.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la diraspatura e la messa in vasca, le uve vengono inoculate con lieviti e raffreddate per 72 ore senza interventi, per limitare l'estrazione delle sostanze coloranti e favorire la diffusione dei composti aromatici. La fermentazione alcolica prosegue poi a 20°C. Dopo la fermentazione malolattica, una leggera solfitazione consente di preservare la vivacità del frutto.



COLORE
Colore rosso rubino brillante, limpido e trasparente.



PROFUMO
Al naso è elegante, con aromi di frutti rossi come la fragola.



SAPORE
Al palato emerge il suo carattere gourmet, con una texture equilibrata e armonica e con note di fragola e rimandi floreali. Un rosso leggero, fine e naturalmente fresco.



ABBINAMENTI

Si abbina al meglio con piatti leggeri, con sapori piccanti come pollo tandoori e con classici francesi come il paté in crosta. Temperatura di servizio: 10-12 °C

