



ACQUISTATO IL .....

Chevalier Prieuré Côtes du Rhône AOP 2021

2021

## Buona struttura e corpo



Vitigno simbolo della regione, il Syrah trova nella Côtes du Rhône una delle sue aree di elezione. Qui, infatti, l'influsso mediterraneo e le correnti fresche che scendono dalle montagne, creano le condizioni ideali per la maturazione di questo vitigno a bacca rossa. Anche se spesso la tradizione locale vorrebbe che il Syrah venisse usato in assemblaggio con altre uve, in questo caso Chevalier du Prieuré lo propone in purezza, dando vita a un vino che potremmo definire "scolastico" nella sua concezione. Bouquet aromatico intenso e complesso, al naso stupisce per la varietà dei profumi, tra cui note di frutta scura come mirtillo, more e ribes nero, accompagnate da sfumature speziate come pepe nero, pepe bianco e spezie dolci. In bocca, invece, rivela fin da subito buona struttura e corpo, con tannini ben equilibrati che donano una piacevole sensazione di astringenza in bocca. Caratteristica questa che fa di questo rosso francese un perfetto compagno di carni alla griglia. Da provare. Nessun rischio di restare delusi.

La Côte du Rhône è una delle più antiche e rinomate aree vinicole di Francia, un'ampia area che si estende lungo entrambe le sponde del fiume Rodano, fino ad Avignone, attraverso diversi dipartimenti francesi. La Côte du Rhône è famosa per la sua produzione di vini rossi, caratterizzati da un profilo aromatico complesso e una grande struttura, con una notevole diversità di stili a seconda delle sottozone. Le uve predominanti utilizzate per i rossi sono la Syrah e il Grenache, sebbene vi siano anche altre varietà come il Mourvèdre, il Carignan e il Cinsault. Qui si trova Chevalier du Prieuré, azienda vinicola "Propriétaires Récoltants". Questa menzione è spesso considerata un segno di qualità e autenticità, poiché il vignaiolo ha un controllo diretto sulla produzione e può garantire l'origine e la tracciabilità delle uve utilizzate nel vino. Indica un approccio artigianale e un legame profondo con il territorio.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Misto impasto
<b>Esposizione</b>	sud ovest
<b>Allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Densità imp.</b>	5500

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Côtes du Rhône
<b>Provenienza</b>	Côtes du Rhône
<b>Uve</b>	Syrah
<b>Gradazione</b>	13,5% vol
<b>Temp. Servizio</b>	18 gradi
<b>Quando Berlo</b>	entro 3 anni
<b>Abbinamento</b>	Menù di carne

### Vinificazione

### Sensazioni

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.