ACQUISTATO IL .....

"Les Granits" Saint-Joseph Rouge 2021 2021



Tra tradizione e innovazione

Tra tradizione e innovazione. E' in questo solco che si colloca perfettamente Les Granits di M. Chapoutier, una delle massime espressioni del territorio di Saint-Joseph, nella Valle del Rodano. Denominazione storica, famosa per i suoi terreni estremamente ripidi e difficili da coltivare, i vigneti da cui proviene Les Granits sono piantati su pendii scoscesi e pietrosi, caratterizzati da un suolo granitico molto povero. Questo terreno è notoriamente ostile e richiede alle viti di scavare in profondità per sopravvivere. Il che si traduce in uve particolarmente concentrate e ricche di carattere minerale. Les Granits è una cuvée monovitigno, prodotta al 100% con uve Syrah, selezionate dai ceppi più antichi del vigneto. In campagna è adottata la viticoltura biodinamica, che assicura che ogni fase della coltivazione e della vinificazione sia rispettosa dell'ambiente e dei ritmi naturali della pianta, senza l'uso di sostanze chimiche. La vendemmia viene effettuata manualmente, assicurando che solo i grappoli migliori, raccolti al punto di perfetta maturazione, vengano utilizzati. La fermentazione avviene lentamente in piccole vasche di cemento, che mantengono la temperatura costante e permettono una macerazione delicata e precisa. Solo il "vino fiore", la parte più pura del succo, viene utilizzato per questa cuvée. Successivamente, Les Granits matura per circa 14-18 mesi in barrique, nuove e usate. Colore rosso granato profondo, al naso è un'esplosione di aromi complessi e stratificati. Inizialmente si percepiscono note di asfalto e accenni minerali, un riflesso diretto della roccia madre da cui proviene il Syrah. Con il passare del tempo, poi, il bouquet si apre rivelando fragranze di ribes nero, violette e spezie, che evolvono in una sinfonia di profumi. In bocca è vellutato e avvolgente, con tannini fini e precisi che aggiungono freschezza e sapidità. Il finale è lungo e persistente, con intense note di frutta nera, viole e un accenno di fumo. Compagno ideale per salumi e carni rosse, accompagna senza problemi piatti ricchi e saporiti. Da provare con arrosti di manzo, selvaggina e formaggi stagionati.

La famiglia Chapoutier ha casa (e cantina) nella bella regione vinicola della Vallée du Rhône. Per Michel Chapoutier, appassionato vignaiolo e vivace sostenitore dell'esaltazione del terroir, sono soprattutto gli elementi naturali che contano: la terra, le radici, le viti e il frutto. In cantina, oltre che produrre buoni vini, il suo scopo è quello di far emergere le differenze e le caratteristiche specifiche di ogni terroir.

La Vigna

Terreno Les Granits è una cuvée 100% syrah, realizzata a partire dai più vecchi ceppi di questo vitigno, cresciuti su terreni granitici poveri e pietrosi.

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Rodano

Uve syrah 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Le uve vengono raccolte manualmente a piena maturità e fermentano lentamente in piccole vasche di cemento. Il vino invecchia per 14-18 mesi in barrique nuove o usate. La tenuta utilizza solo il vino fiore per la produzione di questa cuvée.

Sensazioni Colore rosso granato profondo. Al naso rivela una tavolozza aromatica ricca e complessa. Il naso si apre con fragranze di asfalto e note leggermente viandate, una perfetta espressione della roccia madre. Una volta arieggiato, il bouquet rivela aromi di coulis di ribes nero, violette e spezie. In bocca seduce con il suo tocco vellutato, i suoi tannini fini e precisi che conferiscono freschezza e sapidità. Il finale è persistente, con intensi aromi di frutta nera, viola e fumo.

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

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821