ACQUISTATO IL .....

"Belleruche" Côtes du Rhône AOP Rosé 2025 2025



Fresco e immediato

Il Belleruche Rosé è il biglietto da visita più fresco del Rodano: un rosato che profuma di frutti rossi e di Mistral, leggero come un'ape sulle vigne. Questa è la promessa di Chapoutier per la sua etichetta più accessibile, capace di far scoprire in un sorso la parte più solare del suo territorio. Il nome stesso, Belleruche, potrebbe essere tradotto come "bell'alveare". UN omaggio alle api che popolano i vigneti coltivati in regime sostenibile: insetti preziosi che segnalano la salute dell'ecosistema e garantiscono impollinazioni perfette. Ma procediamo con ordine. Le uve provengono dalla riva destra del Rodano meridionale, zona contraddistinta da suoli sabbiosi e ben drenati. Qui la vite trova calore di giorno e freschezza di notte grazie al vento Mistral, che asciuga i grappoli e ne concentra gli aromi. I terreni sciolti, un vero "mare" di sabbia intervallato da ciottoli arrotondati, regalano vini leggeri, fragranti e ricchi di frutto. Il luogo ideale per la produzione di rosati immediati. Belleruche Rosé è un assemblaggio di Grenache, Syrah e Cinsault. Nel blend il Grenache apporta frutto e alcolicità moderata, il Syrah porta colore e note speziate, mentre il Cinsault aggiunge la delicatezza floreale. Colore rosa pallido, al naso spiccano frutti rossi croccanti, pompelmo rosa ed echi di frutto esotico. In bocca l'attacco è delicato e fruttato, sostenuto da una vivace acidità che allunga il sorso e invoglia al secondo bicchiere. Pensato per essere goduto giovane, Chapoutier lo suggerisce con filetti di merluzzo alla provenzale o salmone fresco. Ottimo anche con antipasti mediterranei, insalate estive, sushi, focacce alle verdure e formaggi caprini freschi.

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	suolo sabbioso
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Rodano
Uve	Grenache, Cinsault e Syrah
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Raccolta notturna meccanica per preservare i precursori romantici. Il succo ottenuto dalla spremitura diretta viene poi raffreddato. La fermentazione alcolica è realizzata a bassa temperatura (16 °C). Protezione costante dall'ossigeno per conservare il potenziale aromatico del vino. Il vino affina in vasche inox da 3 a 6 mesi.
Sensazioni	Colore rosa pallido con riflessi bluastri. Al naso presenta aromi di frutta rossa, agrumi impreziositi da note esotiche.Sapore fruttato e delicato, sostenuto da una bella freschezza che prolunga il piacere della beva.

© 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