



ACQUISTATO IL

"Le Pavillon" Ermitage Rouge 2021

2021

La complessità del terroir di Hermitage



Svinando®

Tradizione e nobiltà della viticoltura del Rodano. Tutto questo si ritrova in Le Pavillon, di M. Chapoutier, un vino che ben rappresenta la leggendaria appellazione Hermitage e che ha ricevuto ottimi giudizi da parte dei critici di mezzo mondo. Hermitage è una delle denominazioni più celebri e prestigiose della Valle del Rodano. Situata su una collina che sovrasta il fiume, questa regione è conosciuta per i suoi terreni unici e per un microclima ideale per la viticoltura. Le vigne da cui proviene Le Pavillon sono piantate su una parcella di circa 4 ettari, caratterizzata da un suolo ricco di sedimenti sottili su un sottosuolo granitico. Le viti, che hanno tra i 90 e i 100 anni, producono uve di qualità eccezionale, grazie anche alla loro età avanzata che garantisce una resa bassa ma di altissima concentrazione. Le uve vengono raccolte manualmente al limite della surmaturazione. Dopo la vendemmia, i grappoli vengono completamente diraspati e la fermentazione avviene in vasche di cemento, con temperature che non superano i 32°C. La macerazione dura tra le 4 e le 5 settimane e permette una estrazione ottimale dei tannini, conferendo al vino la sua tipica struttura. Per l'affinamento, il produttore sceglie di utilizzare solo botti di rovere, con una percentuale di nuove del 30%. Questa fase si prolunga per 18 - 20 mesi. Prima dell'imbottigliamento, la chiarifica avviene naturalmente, senza interventi meccanici. Colore cremisi dai riflessi granato, al naso, emergono note di asfalto e grafite, con sottili accenni di cedro. In bocca rivela poi una grande complessità. La struttura è potente ma elegante, con tannini ben polimerizzati e un finale lungo e persistente. A seconda dell'annata, Le Pavillon può invecchiare per un periodo straordinariamente lungo, che varia dai 30 ai 60 anni, e in alcune annate eccezionali può durare anche dai 50 ai 75 anni. Le Pavillon è un vino che si abbina bene a piatti ricchi e saporiti. È ideale con carni rosse, 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 granitico con vigne vecchie di 90 anni

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Rodano

Uve syrah 100%

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 25 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione La vendemmia si svolge interamente a mano; le uve sono dirasate e vinificate in vasche di cemento. Solo il mosto fiore viene utilizzato per questa selezione parcellare, che sarà invecchiata per un periodo di 18-20 mesi in botti di rovere (di cui il 30% nuove).

Sensazioni Colore Rosso granato profondo con riflessi violacei. Al naso aromi fruttati come lampone, mora, accompagnati da note di noce e liquirizia. In bocca risultra complesso, attacco forte, vellutato ed equilibrato, finale lungo, accompagnato da aromi di liquirizia, tabacco, cacao.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821