



LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

SA M. CHAPOUTIER - M. CHAPOUTIER

Cuvée

Chante-Alouette

Appellation

AOC Hermitage

Type

Blanc

Millésime

2020

Cépages

Marsanne

EN BREF

“Chante-Alouette” est une très belle représentation de l’Hermitage.

PRÉSENTATION

Terroir

Les raisins dont ce vin est issu, proviennent de trois vignobles différents :

- “Le Méal” : caractérisé par un sol d’alluvions fluvio-glaciaires très anciennes avec de nombreux galets.
- “Les Murets” : dont le sol est argilo-graveleux. Ses argiles rouges, confèrent richesse et générosité au vin.
- “Chante-Alouette” : un terroir d’altitude dont les sols mêlent les loess aux granites très finement décomposés. Il donne de la fraîcheur, de la salinité et de l’acidité au vin.

Vinification

Les moûts sont obtenus à l’issue d’un pressurage long et sont légèrement débourbés avant fermentation.

Une partie de la fermentation se fait en cuves inox et une partie en demi-muids.

Les bâtonnages se font les 2-3 premiers mois, sur lies, ce qui apporte de la texture au vin.

Élevage

Il est réalisé à 40-30 % en cuves inox.

Les 60-70 % restants correspondent à un élevage en demi-muids avec 10 % de bois neuf et de 90 % de bois d’un à trois vins.

CONSEILS

CARACTÉRISTIQUES

Labels viticoles: AB Agriculture Biologique, Demeter

DONNÉES TECHNIQUES