



VINS PHILIPPE DANDURAND WINES

Chapoutier Le Méal Rouge

Chapoutier, Ermitage

Cépages: 100% Syrah

Alcool: 13.5%

Disponibilité: SAQ, LCBO

SOL

Ce vin est élaboré exclusivement avec des raisins provenant du coteau du Méal. Ce coteau est constitué de hautes terrasses de galets roulés et d'argiles. C'est un Hermitage de vieilles vignes âgées d'une cinquantaine d'années.

VENDANGES

Récolte manuelle à maturité.

VINIFICATION

La vendange, égrappée à 100 %, est vinifiée dans une petite cuve en ciment. La macération, à température élevée, permet une extraction du potentiel des raisins, pour obtenir des tanins souples et soyeux nécessaires pour la garde à très long terme. Seul le vin de goutte est utilisé pour cette sélection parcellaire.

ÉLEVAGE

Il se fait à 100 % en fûts, neufs ou de 1 an. L'élevage dure de 14 à 18 mois. Clarification naturelle.

DÉGUSTATION

- Robe : rouge grenat très soutenu avec des reflets violets dans sa jeunesse.



- Nez : fruits mûrs, fumé.
- Bouche : tannins puissants, veloutés, confiture de mûres.

Selon le millésime, le vin peut être conservé de 30 à 60 ans, voire même de 50 à 75 ans.

Pour de plus amples information à propos de ce vin, téléphonez au 1 514.932.2626.

Référence: <http://vinsdandurand.com/vins/chapoutier-hermitage-le-mal>

© Vins Philippe Dandurand, 2018. Tous droits réservés.