

Pierre-Henri Morel

Francia - Vallée du Rhône - Tain-l'Hermitage



PIERREHENRIMOREL

Proprietà / Fondatori Pierre-Henri Morel e Michel Chapoutier

Inizio Attività 2008

Vitivinicultura Tradizionale

Ettari 4

Bottiglie prodotte 25.000

CHÂTEAUNEUF DU PAPE LIEU-DIT PIGNAN

85% Grenache, 15% Mourvedre

Zona di produzione: Châteauneuf du Pape

Terreno: Pignan è il nome della località della vigna situata nel versante nord della denominazione. Suolo terrazzato risalente al periodo Quaternario, costituito da grandi ciottoli rotondi provenienti dal precedente letto del fiume Rodano

Vendemmia: manuale

Vinificazione: tradizionale in vasche di cemento. La macerazione dura circa 3 settimane ad alte temperature. L'obiettivo è di ottenere una perfetta estrazione di colore e tannini

Affinamento: in botti da 600 lt per una durata che varia dai 15 ai 18 mesi

Colore: rosso porpora intenso

Profumo: bouquet di frutti rossi (ciliegia, lampone), liquirizia e cedro

Sapore: di medio corpo, affascinante, sapido, con un retrogusto di erbe provenzali e di sottobosco

Grado Alcolico: 15% vol



Fondata nel 2008 da Pierre-Henri Morel con Michel Chapoutier, di cui è stato il braccio destro per 7 anni alla guida del mitico Domaine di Tain-l'Hermitage, questo piccolo gioiello di soli 4 ettari nel sud della Valle del Rodano è da subito entrato a far parte delle icone della Châteauneuf-du-Pape. Vigne di quasi cinquant'anni nelle aree di Pignan, Bois Dauphin e Barbe d'Asne, che erano prima parte di un Domaine a Route d'Orange ed acquistate dai due fondatori per dare vita ad un progetto volto soprattutto alla salvaguardia della Grenache. Grande attenzione alla vigna, meticolosa gestione delle uve, ma soprattutto rispetto del Territorio contribuiscono alla creazione di questi due vini fini, eleganti, minerali, perfetti ambasciatori del loro terroir.