

# 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.