

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

70% Syrah, 20% Grenache, 10% Mourvèdre

Zona di produzione: Châteauneuf du Pape

Terreno: 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 durata della macerazione è di circa 3 settimane

Affinamento: in vasche di cemento per un periodo compreso tra i 12 e 15 mesi

Colore: rosso rubino intenso e profondo

Profumo: armoni di frutta rossa (ribes nero e more), note speziate e di fiori appassiti

Sapore: soave e minerale, con un finale di frutta selvatica (fragoline di bosco, ribes nero)

Grado Alcolico: 14% 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.