

# 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

## CHATEAUNEUF 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.