

Domaine de la Chapelle

Francia - Vallée du Rhône - Tain l'Hermitage



La Chapelle

HERMITAGE

Proprietà / Fondatori Caroline Frey / Famiglia Jaboulet

Inizio Attività 1834

Vitivinicultura Biologica / Biodinamica

Ettari 13

Bottiglie prodotte 20.000

HERMITAGE LA CHAPELLE

100% Syrah

Zona di produzione: cru leggendario sulla sommità della collina dell'Hermitage

Terreno: La Chapelle nasce dall'assemblaggio dei più grandi terroir occidentali dell'Hermitage. Il terroir dei Roucoules, così come il lato generoso del Méal e di Les Greffieux, sono completati dalla profondità del Bessards e dalla freschezza di Varogne

Vendemmia: manuale

Vinificazione: il periodo di macerazione dura circa 4 settimane con estrazioni delicate

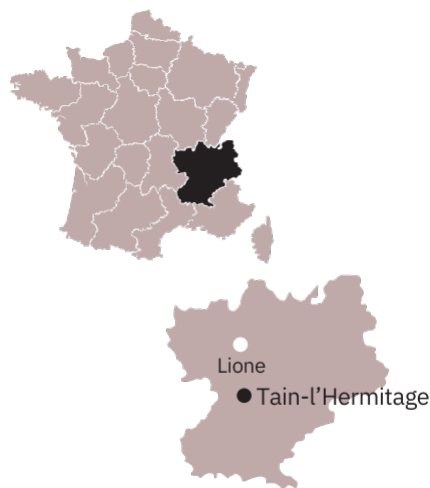
Affinamento: invecchiato in uova di cemento (18%) e in botti di rovere francese (15% nuove)

Colore: violaceo

Profumo: lievi note di caffè tostato, caratteri esotici di rosa e muschio, capolavoro di moderazione e consapevolezza, molto seducente

Sapore: testurizzato e vellutato

Grado Alcolico: 15% vol



Tutto ha inizio dal mistico cavaliere Henri-Gaspard de Sterimberg, che di ritorno dalle crociate albigesi nel XIII secolo, intuì il potenziale di questa singolare collina che fluttuava sopra la pianura della Drôme. Pieno di onore e stanco delle battaglie, si recò alla corte del re Luigi VIII e si stabilì sulla collina di Tain che domina il Rodano. Aspirando a trovare pace e serenità, costruì una cappella sul pendio della collina, sul sito di un tempio romano dedicato al leggendario Ercole. Fece quindi una vita da eremita, da qui il nome dell'appellation Hermitage. Successivamente egli coltivò la vite, e grazie al duro lavoro e all'aiuto del terroir, i suoi vini divennero sempre più popolari tra i pellegrini e i viaggiatori. La Chapelle ha attraversato i secoli e dal 1919 la famiglia Jaboulet e poi la famiglia Frey si sono succedute nella coltivazione delle viti di questa cuvée ormai leggendaria.