M. Chaupoutier Cotes Du Rhone (2018)

IDENTIDAD

Bodega	**M. Chapoutier**
Nombre	**M. Chaupoutier Cotes Du Rhone**
Año	**2018**
Uvas	Garnacha (100 %)
Ubicación	**Francia > Vallée du Rhône**
Categoría	Vino Tinto
Precio	**7,00 €**

BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bourgogne
Color	Rojo Oscuro

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	14.50 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre	- Elaboración: El envejecimiento se realiza en cubas de acero inoxidable con bombeo regular con el fin de clarificar el vino. - Maduración: La crianza se realiza en barricas de roble francés.

VIÑEDO

Tierra	Los viñedos de Côtes du Rhône cubre 4 departamentos (Drôme, Vaucluse, Gard y Ardèche) en diferentes suelos de arcilla, terrazas aluviales y depósitos calcáreos.

CATAS (1)

Fecha	**11 de diciembre de 2019**
Catador	Curso De Cata
Puntuación	93.0
Visual	Color cereza con ribete granate. Capa media. Limpio y brillante.

Asociación Enológica Cultural
WINE Lovers
CLUB DE CATAS TORREJÓN

M. Chaupoutier Cotes Du Rhone (2018)

Olfato Intensidad aromática muy alta, algo alcohólico.
Aromas a copa parada de frutos rojos compotados, principalmente guindas. Notas especiadas de pimienta y lácteas, recordando a las tartas de queso con mora.
Al agitar notas balsámicas y menos minerales.

Boca Entrada potente, agradable y equilibrado.
En el paso por boca se muestra largo, sedoso, con unos taninos presentes pero sin molestar, con una acidez correcta que lo hace muy compensando.
En retronasal vuelve a aparecer las notas de fruta roja compotada y también minerales.
Final algo amargo.
Persistencia: 5

Asociación Enológica Cultural
WINE Lovers
CLUB DE CATAS TORREJÓN

BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
11/12/19	Consumido	7,00 €	Curso de Cata de Vinos 2019/20
11/12/19	Consumido	7,00 €	Curso de Cata de Vinos 2019/20