ERMITAGE "LE MÉAL" 2004

Este vino se produce exclusivamente en las laderas de Méal, que consisten en unas terrazas altas rodeadas de grava y arcilla y donde las cepas tienen más de 50 años de edad.

Añada:	2004
Productor:	M. Chapoutier
Denominación:	Appellation Ermitage Controlée
Origen:	Francia / Vallé du Rhône / Hermitage
Graduación:	14 º
Presentación:	75 cl.
Variedades:	Syrah 100%
Vino ecológico:	Sí
Vino biodinámico:	Sí
Edad del viñedo:	más de 50 años
Suelo:	Grava y arcilla
Vendimia:	Manual
Fermentación:	En una pequeña tina de cemento. Una temperatura alta durante la fermentación permite extraer todo el potencial de la uva y así obtener taninos suaves y estables. Es indispensable un periodo de fermentación muy largo.
Crianza:	En barricas nuevas o de 1 año de edad entre 14 y 18 meses. Clarificación natural.
Temperatura de servicio:	16-18°C
Potencial de guarda:	30-75 años
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Tinto Parcelario

PUNTUACIONES

Robert Parker: 90+ puntos(añada 2004)

MARIDAJE

Ternera, carne de caza, todo tipo de quesos y pasta.

NOTAS DE CATA

Color: rojo granate profundo con toques de violeta.
Nariz: aromas de frutos maduros.
Boca: taninos potentes, sedoso, con moras.