



scopri il mondo attraverso il vino

STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi
tutte le informazioni sul vino che hai ricevuto

INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
BOTTIGLIA	ABBINAMENTI	CANTINA	TERRITORIO
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Paul Herpe

CHARDONNAY

SCHEDA TECNICA

Uno Chardonnay splendidamente varietale, prodotto da una cantina storica incastonata tra il Rodano e i pirenei, che si esprime con un naso delicato e un sorso equilibrato, delicato ma ricco.



TIPOLOGIA

Bianco



DENOMINAZIONE

Vin de Pays d'Oc
IGP



UVAGGIO

Chardonnay 100%



EVOLUZIONE

3-4 anni



GRADO ALCOLEMICO

12,5% vol.



TEMPERATURA IDEALE

8-10° C



CALICE

medio

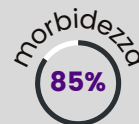
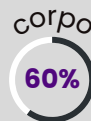


Paul Herpe

CHARDONNAY

NOTE DI DEGUSTAZIONE

- 👁 Di un bel giallo paglierino luminoso;
- 👃 al naso si esprime su toni delicati, con sentori floreali e fruttati;
- 👄 in bocca il sorso è equilibrato e ricco, ancora giocato sulle note della frutta gialla matura, con una piacevole traccia fresca e sapida; fine ed elegante.



VINIFICAZIONE

- 🍇 Uno Chardonnay dai profumi fini e gradevoli, ottenuto da una selezione accurata di grappoli raccolti a piena maturazione e provenienti da diverse particelle da una vigna caratterizzata da un suolo calcareo.
- 🍷 Dopo la pressatura e una fermentazione di 15 giorni a bassa temperatura, matura in acciaio inox, così da esaltare la freschezza e gli aromi varietali del vitigno.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Uno Chardonnay dai profumi freschi e dal sorso pulito: ideale come aperitivo o per accompagnare primi e secondi piatti a base di pesce e frutti di mare. Predilige piatti dotati di morbidezza e leggera untuosità accompagnati da un condimento non troppo carico.

- **UN VINO DELICATO**
- **FRESCO E FRANCO**
- **PIATTI DELICATI**

RISOTTO DI PESCE

◆ **ABBINAMENTO SUGGERITO**

Lo chardonnay si caratterizza per la sua freschezza e per il profumo delicato, lo consigliamo con un piatto morbido e dalla tendenza dolce spiccata come il risotto ai frutti di mare.



VERDURE PASTELLATE E PESCE

📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

La delicata grassezza della frittura viene perfettamente pulita dal questo vino fresco e sapido, per un abbinamento goloso e agile.



LA CANTINA

A Narbonne, nella regione Languedoc-Roussillon, tra il Rodano e i Pirenei, sorge la Maison Paul Herpe et Fils.

Fondata nel lontano 1919, si tratta di una tra le più importanti e antiche cantine del Sud della Francia, territorio tra i più rinomati ed estesi per quanto riguarda la produzione vinicola e il relax.

La Languedoc-Roussillon deve la sua fama alla sua caratteristica e piacevole atmosfera mediterranea, ai suoi variegati paesaggi, racchiusi tra mare e montagna, a pochi passi dalla Spagna.



La diversità di territori e climi, permette ai suoli di sviluppare caratteristiche uniche e particolarmente favorevoli all'allevamento della vite, per la produzione di vini di qualità.

In queste zone sono presenti bianchi, rossi, rosati e i famosi Vin Doux Naturel, vini dolci naturali come l'AOC Banyuls.

In 90 anni di attività vitivinicola, basata sull'amore per il territorio e il rispetto della tradizione, la cantina Paul Herpe et Fils vanta l'esperienza di ben 3 generazioni, tutte in favore della ricerca della qualità e dell'espressione territoriale. La Maison da sempre integra la pratica tradizionale con sperimentazioni e metodi moderni che l'hanno portata in questi anni a produrre vini eccellenti, apprezzati in tutto il mondo.



L'azienda produce differenti tipologie di vini, provenienti dai due vigneti di proprietà, Château Couderc e Le Clos des Oliviers, offrendo prodotti rappresentativi come l'AOC Minervois, Fitou e Corbières, Blanquette de Limoux e l'AOC Banyuls.



Il villaggio arroccato sulla collina di Roussillon che da il nome alla regione

LA REGIONE: LANGUEDOC-ROUSSILLON

REGIONE POLITICA




REGIONE ENOLOGICA



PRODUZIONE

 230.000 hr vitati

 15.000.000 hL vino

DAI VINI BIANCHI FINO AI ROSSI, DALLA QUANTITÀ DEL PASSATO ALLA QUALITÀ DEL PRESENTE E DEL FUTURO

La regione Languedoc-Roussillon si trova a sud della Francia e si affaccia sul Mediterraneo: è una delle regioni più estese e produttive di tutta la Francia (oltre un terzo di tutto il vino nazionale), con una produzione che negli ultimi anni sta sempre più puntando sulla qualità.

La regione vinicola, sede di diverse AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) è suddivisa in due zone distinte: la Languedoc, più a est, prevalentemente pianeggiante e il Roussillon, più a sud vicino ai Pirenei.



Colline coltivate a ridosso del mare a Collioure dove si intravede il paesaggio intervallato di roccia e arbusti mediterranei (garrigues)

LA REGIONE: LANGUEDOC-ROUSSILLON

Il **clima** è mediterraneo e caldo, sulla costa sud della Francia infatti troviamo uno dei microclimi più favorevoli per la coltivazione della vite, anche se non mancano alcune zone piuttosto fresche, come le colline del Minervois e del Limoux, dove le temperature sono più basse grazie all'altitudine leggermente superiore.

I **terreni** sono maggiormente calcarei, scistosi e sassosi, che formano le caratteristiche garrigues, un paesaggio roccioso intervallato da una rigogliosa macchia mediterranea.

In questi terreni syrah e carignan crescono bene e danno vini ricchi di struttura, tannini e sapidità.

Nelle pianure invece i terreni sono alluvionali e fertili e si coltivano principalmente grenache, cinsault e muscat, ottenendo vini più ricchi di alcol.



Vigneti durante l'estate vicino alla città di Montpellier

LA REGIONE: LANGUEDOC-ROUSSILLON



SOTTOZONE

- Limoux
- collioure banyouls
- Côtes de Roussillon
- Côtes de Roussillon villages
- Corbières
- Minervois
- Coteaux du languedoc
- Costière de Nîmes

VITIGNI PRINCIPALI

- Chardonnay
- Sauvignon blanc
- Viognier
- Grenache
- Syrah
- Carignan

La maggioranza del vino prodotto nella regione appartiene alla categoria Vins de Pays, ma si contano numerose sottozone enologiche, ognuna delle quali produce vini con caratteristiche uniche.

Fra queste, le più produttive sono **Corbières** e **Coteaux du Languedoc**, dove si vinificano principalmente in rosso uve rosse autoctone e internazionali. Interessante è anche la zona di **Limoux**, dove si producono ottime bollicine: il crémant e il blanquette de Limoux con metodo classico) ma anche un ottimo l'ancestrale prodotto con méthode rurale.

I vini più caratteristici della regione sono i **vins doux naturels**, prodotti con la fortificazione del mosto tramite aggiunta di alcool (un processo detto *mutage*).



Il villaggio di Gruissan, nel dipartimento di Aude

PAYS D'OC

La vigna è onnipresente in Occitania, dal Rodano ai Pirenei, e il vigneto della **denominazione geografica** Pays d'Oc è cresciuto con l'obiettivo di un'alleanza perfetta tra i vitigni e il territorio. Attraversare le zone enologiche rientrano in questa denominazione porta alla scoperta di monumenti storici importanti come il Pont du Gard, il Canal du Midi, la Cité di Carcassonne e un florilegio di abbazie dentro alla moltitudine di villaggi dell'anno Mille detti *circulades* perchè cresciuti con un agglomerato circolare attorno a una chiesa o un castello.

In questo paesaggio modellato dalla vite fin dalla notte dei tempi si trovano quattro dipartimenti vitivinicoli:

- Gard
- Hérault
- Aude
- Pirenei-Orientali



Pont du Gard



Vigneti a Carcassonne



ti piace *Sommelier Wine Box?*

Inquadra il codice o clicca sul bottone
per scoprire come guadagnare fino a 100€

PORTA UN AMICO