



 Agriculture biodynamique
Biodynamically grown

Ermitage Vin de Paille

Le cépage

100 % Marsanne.

Le terroir

La technique d'élaboration du Vin de Paille trouve ses racines dans le vignoble de l'Hermitage. Pour renouer avec cette tradition, Michel CHAPOUTIER a décidé, depuis 1990, de consacrer une partie de la récolte de ses Hermitage blanc à un passerillage sur lit de paille.

Les vendanges

La vendange est ramassée par tris successifs puis séchée sur un lit de paille près de deux mois avant pressurage.

La vinification

Le moût obtenu présente une concentration minimum de 360 g de sucre par litre. Après fermentation, le degré alcoolique acquis avoisine 15 % vol. pour une teneur en sucre résiduels de 105 g/l.

L'élevage

La fermentation et l'élevage sont conduits entièrement en fûts de chêne. La mise en bouteille se fait après 24 mois d'élevage.

La dégustation

Couleur : jaune or très foncé.

Nez : fruits confits et miel.

Bouche : le vin fini présente un équilibre remarquable, concentré et d'une très grande longueur.

Ce vin peut être conservé plus de 50 ans.

Grape variety

100% Marsanne.

Terroir

The winemaking process of the Vin de Paille finds its roots in the vineyard of the Hermitage. In order to revive this tradition, Michel CHAPOUTIER has decided, since 1990, to devote a part of his white Hermitage crop to raising on straw bed.

Harvest

The crop is harvested by successive sortings and then dried on a straw bed for almost two months before pressing.

Vinification

The obtained must has a minimum concentration of 360 g of sugar per liter. After fermentation, the actual alcohol content is close to 15% vol for a residual sugar amount of 105 g per liter.

Maturing

Fermentation and ageing are entirely performed in oak casks. Bottling is carried out 24 months later.

Tasting

Colour: deep golden yellow.

Nose: candied fruits and honey.

Palate: the wine has an outstanding balance, concentrated and a great length.

This wine can be kept more than 50 years.

