

Lucidi & Chapoutier

VIGNOBLE
DE VITIS VIENNA

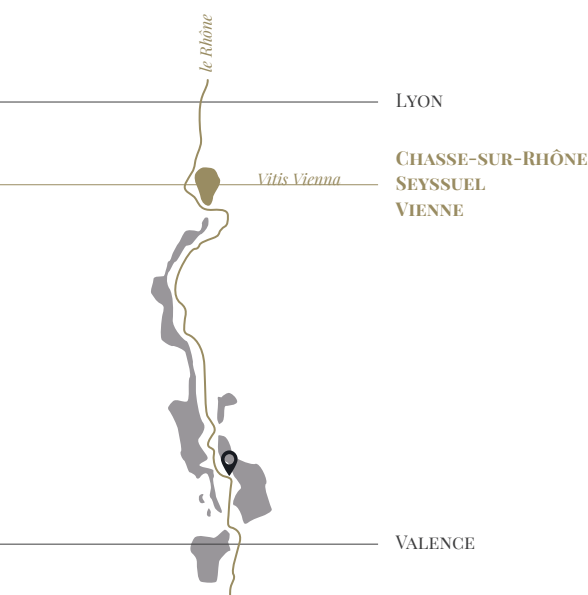


« *Un défi, un coup de cœur amical,
une rencontre.* »

Depuis deux cents ans dans la Vallée du Rhône, la Maison M.CHAPOUTIER produit parmi les plus grands vins d'appellation. Venir planter sur les coteaux de Chasse-sur-Rhône était donc inévitable.

Deux hommes, Michel Chapoutier et Paul Lucidi se sont lancés un défi : planter une vigne au cœur du terroir des collines rhodaniennes sur la commune de Chasse-sur-Rhône, en face du vignoble de Côte-Rôtie.

Ce vin, *Lucidus*, du latin éclatant, plein de lumière et lumineux, signe de deux beaux vins issus des cépages syrah ou viognier. Généreux et simple à marier avec une cuisine de tous les jours. Un vin de plaisir.



📍 18 AVENUE DR PAUL DURAND
26600 TAIN-L'HERMITAGE

+33 (0)4 75 08 28 65
chapoutier@chapoutier.com
www.chapoutier.com   

ŒNOTOURISME

VENTE ET DÉGUSTATION AU CAVEAU

ACCUEIL DE GROUPE

VISITE DE CAVE

SUR RÉSERVATION



LUCIDUS ROUGE

Les vignes

Cépage

100 % syrah

Terroir

Chasse-sur-Rhône
Coteaux sud constitué de schistes (aspect feuilleté, lisse et brillant, constitués de micas [d'où sa couleur sombre] et de cristaux de quartz)

Vendanges

Ramassage du raisin manuel à une maturité phénolique optimale

En cave

Vinification

En cuve béton présentant une inertie thermique maximale, Lucidus est un vin à la fois puissant et délicat

Elevage

Entonnage en totalité en barriques bourguignonnes neuves à 20%
Mise en bouteille de 15 à 18 mois après les vendanges



vin rouge



vin blanc

LUCIDUS BLANC

Les vignes

Cépage

100 % viognier

Terroir

Chasse-sur-Rhône
Coteaux sud constitué de schistes (aspect feuilleté, lisse et brillant, constitués de micas [d'où sa couleur sombre] et de cristaux de quartz)

Vendanges

Ramassage du raisin manuel à une maturité optimale

En cave

Vinification

Pressage et entonnage en barriques de 600 litres où va se dérouler la fermentation alcoolique

Elevage

Elevage du vin pendant 12 mois sur lies fines
Bâtonnage toutes les semaines, puis tous les mois à partir de 3 mois
Mise en bouteilles environ 10 mois après les vendanges

