



DESCRIPTIF

Appellation CRU Châteauneuf-du-Pape : La région viticole de Châteauneuf-du-Pape est indéniablement l'appellation la plus reconnaissable de la vallée du Rhône en France, le deuxième producteur du pays connu comme la maison spirituelle de la France.

Climat : Balayé par le mistral, c'est l'un des secteurs les plus secs de la vallée du Rhône avec 2 800 heures d'ensoleillement par an. La chaleur emmagasinée de jour par les fameux « galets roulés » est restituée la nuit par un effet de four.

Les cépages : Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre

Degré d'alcool : 14,5% vol

Terroir : Les vignes poussent sur des terrasses de galets roulés, admirablement exposées (ancien lit du Rhône). La chaleur du soleil emmagasinée par les galets le jour est restituée au sol et aux grappes durant la nuit. Le rendement est volontairement limité à moins de 33 hl /ha.

Les vendanges : Les vendanges sont faites 100 % manuellement à une date précise qui garantit la maturité phénolique. Tri de la vendange, ramassage en caisse.

La vinification : Chaque parcelle est vinifiées séparément afin de garantir le maximum de précision lors de l'assemblage. Les raisins sont égrappés et vinifiés en cuves inox. De 5 à 6 semaines de macération avec un contrôle des températures. Des remontages doux sont réalisés ainsi que des pigeages manuels ou au pieds pour extraire avec délicatesse les substances aromatiques, les matières colorantes ainsi que les tanins.

L'élevage : Fut de chêne français

DEGUSTATION

Robe : Pourpre, profond

Nez : Explosion de fruit noir. Crème de cassis, liqueur de cerise et notes de garrigue

Bouche : Charnue, longue, intense et complexe. Explosion de fruits noirs et de cerises. La fin de bouche est impressionnante de complexité en fruits entremêlé de notes florales enrobées dans des tanins très soyeux.

Accords : viande en sauce épicé ou gros gibier.

Accord musical : opera 'La Fanciulla' del West de Giacomo Puccini

Température de dégustation : 16-18 °C.

Conseil du sommelier : nous vous invitons à carafier ce vin 10-15 minutes avant dégustation.

La garde : Les belles années vieillissent 15 ans et plus.