

## CHATEAUNEUF DU PAPE Rouge

Chateauneuf du Pape,

Vin de caractère où le terroir s'exprime.  
Certifié Biologique  
Grenache, Syrah, Mourvèdre et Cinsault.  
1 an d'élevage en foudre de chêne.  
Un millésime superbe et haut en couleur !

### LE MILLÉSIME

20120

### SITUATION

Le Domaine se situe dans l'aire d'Appellation de CHATEAUNEUF DU PAPE.

### TERROIR

Le terroir est argilo-calcaire avec des galets roulés ou cailloux chauffés par le soleil, qui diffusent providentiellement une chaleur douce, favorisant la maturité des raisins.

### A LA VIGNE

Le vignoble est travaillé depuis plus de 35 ans selon des méthodes respectueuses de l'environnement.  
Le rendement est faible : 35 hl / ha.  
Les vendanges sont manuelles avec une sélection des raisins.

### VINIFICATION

Egrappage partiel.  
Fouillage léger.  
Mise en cuve béton pour les fermentations.  
Cuivons longues de 25 jours sous contrôle des températures avec des remontages et pigeages, permettant une extraction raisonnée des tannins.

### ELEVAGE

L'élevage est de 12 mois en foudres de chêne (45 hl) pour 75% et pour 25% en cuves.  
La mise en bouteilles est réalisée par nos soins au Domaine.

### CÉPAGES

Grenache noir 65%, Mourvèdre 15%, Syrah 15%, Cinsault 5%

### SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 15 % vol.  
Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

### DONNÉES TECHNIQUES

Surface du vignoble: 21 ha  
Rendement: 35 hL/ha  
Age moyen des vignes: 60 ans



---

## CHATEAUNEUF DU PAPE Rouge

Chateauneuf du Pape,

---

### SERVICE

Vin de garde par excellence.  
Déguster à une température 16-18°C.

### POTENTIEL DE GARDE

10 à 15 ans

### DÉGUSTATION

### ASPECT VISUEL

Une belle Robe rouge rubis profonde

### AU NEZ

Le Nez est complexe de fruits noirs avec des notes de garrigue.

### EN BOUCHE

La Bouche est charnue et complexe avec une belle structure aux tanins fondus qui tapissent le milieu de bouche. La Finale est longue sur des parfums de fruits noirs..

### ACCORDS METS-VINS

Servir sur viandes rouges, gibiers.

### PRESSE & RÉCOMPENSES

  
Jancis Robinson.com

15/20

"Octobre 2021 : Serré et extrait avec des tanins puissants qui laissent la bouche à mastiquer et pincée. Pourrait faire avec un peu plus de fruits en milieu de bouche. Juste un peu trop sévère.

Drink 2024 - 2028"

James Lawther MW, Jancis Robinson