



Cave située au pied des Dentelles de Montmirail. Le vignoble s'étend sur 313 hectares toutes appellations confondues. Ce sont les Papes qui, lors de leur installation à Avignon au XIV^e siècle, ont révélé le terroir de Châteauneuf du Pape. Sous le règne de Jean XXII, le village devient résidence d'été de la papauté. Une consécration qui lui ouvre la porte des grandes cours européennes. A Châteauneuf du Pape, la tradition veut que les vins naissent de treize cépages, chacun apportant sa caractéristique à l'ensemble : couleur, charpente, parfum, fraîcheur ou longévité.



70% Grenache noir
10% Syrah
10% Cinsault
10% Mourvèdre



15.5%



750 ml



Culture biologique.
Vendange en vert, éffeillage, épamprage.
Vendanges exclusivement manuelles, les grappes font l'objet d'une sélection rigoureuse.
Rendement : 32 hl/ha
Sols : Galets roulés
Age vignes : 42 ans



Vinification traditionnelle.
Éraflage à 100% pour tous les cépages.
Longue cuvaison, un mois environ.
Délestages, pigeages manuels, remontages afin d'extraire les arômes et la couleur.



Élevage méticuleux 12 mois en foudre de chêne.



Couleur :

Rouge profond

Au nez :

Arômes généreux de fruits mûrs, de framboise, avec des nuances d'épices et de fruits noirs.

En bouche :

Les notes d'épices et de fruits noirs apportent beaucoup de gourmandise tout au long de la dégustation.
La trame tannique est élégante, de belle concentration.
Il est séduisant par sa finesse.

Accords mets & vin :

S'associe avec une côte de bœuf grillée, une volaille truffée, du gibier, sur un plateau de fromages.

Taux de sucre : 1.13 g/L



Servir entre 16°C et 18°C.



Garde 10 ans

