

Châteauneuf du Pape



SITUATION : Ce vin est issu de parcelles situées au nord de la prestigieuse appellation de Châteauneuf du Pape.



VIGNOBLE ET TERROIR :

Les vieux plans de Grenache, Syrah et Mourvèdre sont plantés sur des terroirs de sable, donnant une finesse et une élégance caractéristiques de ce terroir.



CÉPAGES : Grenache noir (50%) Syrah (40%) Mourvèdre (10%)



ELABORATION :

Les raisins sont égrappés à 100% et mis en cuves inox thermo-régulées pour macérer pendant environ 30 jours avec deux délestages en début de fermentation, puis deux remontages par jour. 50% de la cuvée est élevée en cuves, et 50% en barriques de 450L de 1 et 2 vins, pendant une durée de 12 mois, avant d'être assemblée avec la partie cuve.



DÉGUSTATION :

Naz complexe de prune, cerise noire et une pointe de cacao et clou de Girofle.
Bouche ample et équilibrée, d'une extrême finesse et d'une longueur remarquable.



SERVICE ET ACCORDS :

17-18°C pour laisser s'exprimer toute sa complexité.
Carafier une heure avant de servir.
Ce Châteauneuf accompagnera un canard au poivre vert, une pintade ou un faisan, et trouvera sa place sur toutes les tables de fête.



Carte d'identité des cépages

Grenache noir : originaire d'Espagne, le Grenache est le cépage emblématique de la Vallée du Rhône sud. Il supporte très bien la sécheresse et donne des jus très sucrés.

Il est généralement assemblé et contribue à la puissance et au volume des vins du sud de la Vallée du Rhône.

Syrah : souvent palissée car peu résistante au mistral, ce cépage produit des vins très colorés d'une belle couleur violacée, aux arômes intenses de fruits et d'épices selon les appellations. Il s'associe très bien au Grenache, apportant fraîcheur, fruité et tanins dans les assemblages.

Mourvèdre : ce cépage originaire d'Espagne a une maturité tardive et donne des vins intenses et puissants mais d'une grande finesse. Il est particulièrement apte au vieillissement et à l'élevage sous bois si la maturité est bien maîtrisée.



Find out more
on our website
www.lavau.fr

