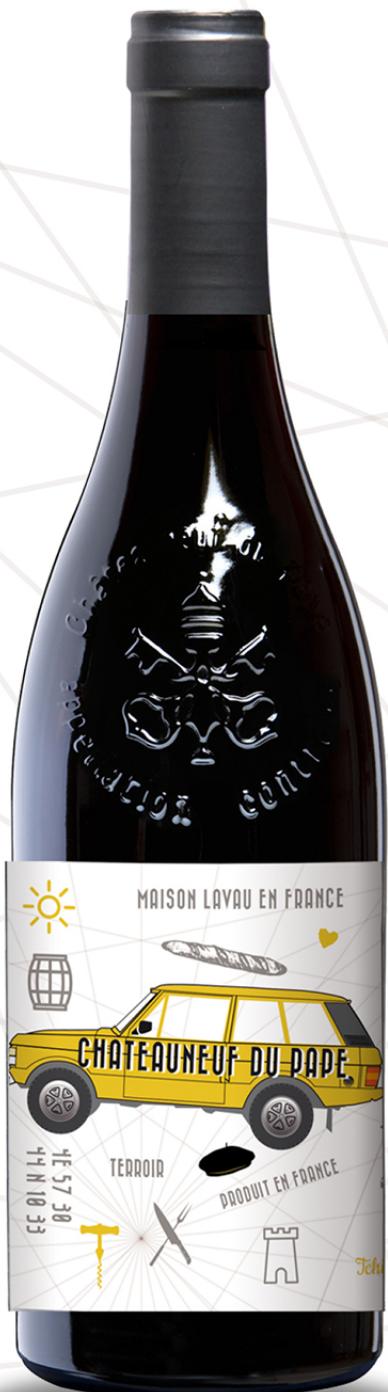


# LAVAU VINTAGE TOUR



Tchin Tchin



## CHATEAUNEUF DU PAPE

**SITUATION :** Parcelles situées dans la partie nord de la prestigieuse appellation de Châteauneuf-du-Pape.

**VIGNOBLE ET TERROIR :** Vieux plans de Grenache, Syrah et Mourvèdre plantés sur des terroirs de sable, donnant une finesse et une élégance caractéristique de ce terroir.

**CÉPAGES :** Grenache noir, Syrah, Mourvèdre.

**ELABORATION :** Raisins égrappés à 100%. Macération 30 jours avec deux délestages en début de fermentation, puis deux remontages par jour. 50% de la cuvée sont élevés en cuves, et 50% en barriques de 450 litres de 1 et 2 vins, pendant 12 mois.

**DÉGUSTATION :** Nez 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. Carafage une heure avant de servir. Accompagne un canard au poivre vert, une pintade ou un faisan.

**LOCATION :** This wine comes from parcels located to the north of the prestigious Châteauneuf-du-Pape Appellation.

**VINEYARDS AND TERROIR :** The old plots of Grenache, Syrah and Mourvèdre are planted on sandy terrain, imparting the characteristic finesse and elegance of this terroir.

**GRAPE VARIETIES :** Grenache noir, Syrah, Mourvèdre.

**PRODUCTION :** The grapes are entirely de-stemmed and placed in temperature-controlled vats to macerate for around 30 days with two rack-and-return operations at the start of fermentation, followed by two pumping-over operations per day. 50% of the wine is aged in vat, and 50% in 450L barrels previously used for 1 or 2 vintages, for a period of 12 months, before being blended with the vat-aged wine.

**TASTING NOTES :** Complex nose of plums and black cherries with a hint of cocoa and cloves. Full and well-balanced on the palate, showing extreme finesse and remarkable length.

**SERVING AND FOOD PAIRINGS :** Serve at 17-18°C to allow the wine to express its full complexity. Decant one hour before serving. This Châteauneuf will pair nicely with duck in green pepper, guinea fowl or pheasant, and will be at home with any festive fare.



PRODUIT DE FRANCE