



Appellation : Châteauneuf-du-Pape

Couleur : Rouge

Millésime : 2016

Degrés : 14,3 °C

Lieu-dit : Condorcet - Cansaud - Font de michelle Terre Ferme - Plan du Rhône

Cépages : 60% Grenache
20% Syrah
15% Cinsault
5% Mourvèdre

Vinification : Vendange manuelle obligatoire permettant un tri sélectif. Temps de cuvaison environ 21 jours. Cuve béton revêtement époxy.

Elevage : 14 mois en demi muids.

Accords : Boeuf en daube, un civet de lièvre ou une gigole de chevreuil.

A déguster entre 5 à 10 ans. Servi entre 16 à 18 °C.

Note aromatique : Belle concentration de matière qui lui donne une couleur intense, robe d'un beau rubis profond aux reflets légèrement bleutés.

Nez puissant fin et complexe, l'expression est faite sur des notes de fruits rouges mûrs et d'épices douces.

En bouche, puissance et matière sont les premiers termes qui viennent à l'esprit pour qualifier ce vin rouge.

Les arômes perçus par voie rétronasale confirment les notes épicées (réglice, poivre, cannelle) et fruitées (cassis, fruits à l'eau de vie) pour finir sur des notes animales. Tanins fins et enrobés qui finissent sur une finale longue et élégante.

Tarif : 18 euros TTC.