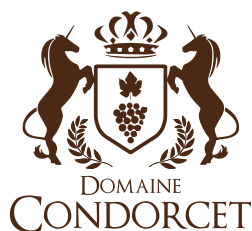


# Châteauneuf-du-Pape - Rouge 2018 - 75 cl



**Appellation** : Châteauneuf-du-Pape

**Couleur** : Rouge

**Millésime** : 2018

**Degrés** : 14,2 °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** : 12 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 robe, rouge rubis foncée aux reflets pourpres. Nez puissant et complexe mêlant fruits rouges et fruits noirs bien mûrs de type cerises à l'alcool pour finir sur des notes épicées. Il présente une belle structure en bouche avec un excellent équilibre. Les tanins sont fins et soyeux. Grace à la combinaison entre le terroir de galets roulés et le grenache, ce vin montre une belle finesse et élégance.

**Tarif** : 23 euros TTC.