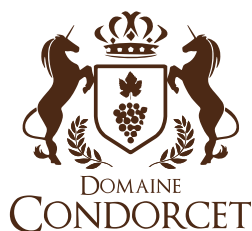


Châteauneuf-du-Pape - Rouge 2018 - 75 cl



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 gigue 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 : 26 euros TTC.