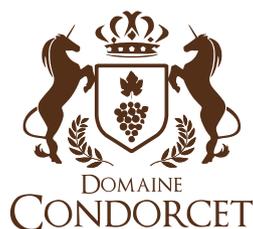


Châteauneuf-du-Pape - Rouge 2019 - 150 cl



Appellation : Châteauneuf-du-Pape

Couleur : Rouge

Millésime : 2019

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 : Une belle robe de couleur rouge rubis avec des variations du pourpre au grenat. Un nez qui vibre sur des notes de fruits noirs, d'épices chaudes évoluant vers des notes fumées de tabac. Au palais, c'est un vin rond, opulent, concentré, présentant une belle structure tannique sur des grains denses et d'une grande finesse. Puissant, parfaitement équilibré, long en bouche, ce très beau Châteauneuf-du-Pape développera toute sa complexité dans les années à venir.

Tarif : 52 euros TTC sans caisse bois
60 euros TTC avec caisse bois