



Châteauneuf du Pape Saint-Theodoric

2016

"Ce vin offre un noyau vif de saveurs de purée de groseilles et de framboises, tandis que des notes florales et de bois de pommier s'imposent. La finale est fraîche et concentrée." Wine Spectator, Mars 2019"



Millésime

Après un hiver doux et sec, un printemps sans gel puis un été très chaud, les récoltes ont commencé avec un peu de retard fin août/début septembre. Les conditions météo pendant les vendanges – chaleur le jour, fraîcheur la nuit et quelques pluies à mi-récolte ont permis une fin de mûrissement sans stress. L'état sanitaire des raisins était excellent sur l'ensemble du vignoble. Ainsi, 2016 résonne cette année encore comme un très beau millésime, en particulier pour les appellations méridionales.

Cépage(s)

Grenache noir, Mourvèdre, Syrah

Terroir

Pour ce millésime 2016, l'ensemble des terroirs de Châteauneuf-du-Pape ont été sélectionnés : sables, sols calcaires, de grès rouges et recouverts de galets roulés.

Vinification

Une fois les vendanges manuelles réalisées, les raisins en partie éraflés sont triés majoritairement sur la parcelle. Chaque cépage est vinifié séparément pour préserver les arômes frais du fruit et conserver la typicité de chaque terroir, et ce, avant la cuvaison qui dure environ 4 semaines. S'en suivent le soutirage, la fermentation malolactique puis l'élevage qui est réalisé en cuve et fûts (neufs et 1 vin) pendant 12 mois, précédant ainsi l'assemblage et l'élevage en bouteille .

Vin Vegan.

Accords & Service

Ce Châteauneuf du Pape accompagnera à merveille un jarret de porc aux épices ou encore une côte de boeuf grillée aux herbes. A déguster à 16°C dès à présent ou dans les 10 ans suivant la récolte.

RÉCOMPENSES

92 pts Decanter 05/2023
92 pts Wine Spectator
90-92 pts Vinous
92 pts Wine Enthusiast
88-90 pts Wine Advocate
16,5/20 Jancis Robinson

