



Châteauneuf du Pape "Saint Théodoric"

2019

"Nez mûr et intense, fruits à baies noires, épices et quelques arômes de viande fumée. Tannins finement texturés, fort et puissant mais bien équilibré." DWWA 2021"



Millésime

L'année 2019, si particulière sur le plan climatique, nous offre encore une fois un grand millésime. En effet, grâce aux températures favorables de février/mars et aux réserves d'eau importantes engendrées par les fortes pluies de l'automne 2018, le vignoble a parfaitement résisté à la chaleur et à la sécheresse de l'été. Le mois de septembre, avec ses journées ensoleillées et ses nuits fraîches, a permis aux grappes de se développer harmonieusement pour arriver aux vendanges à pleine maturité et dans un état sanitaire irréprochable. La qualité exceptionnelle du millésime se confirme à la dégustation: fruit, couleur intense, matière, rondeur et fraîcheur en bouche.

Cépage(s)

Grenache noir, Mourvèdre, Syrah

Terroir

Assemblage des différents terroirs de Châteauneuf du Pape :

- sols friables et sableux sur les versants est et sud
- calcaire du côté ouest en face du Rhône
- argile rouge provenant du nord
- galets roulés situés sur le secteur des hauts plateaux

Vinification

Les vendanges manuelles permettent un tri à la parcelle. Arrivées à la cave, les grappes sont en parties éraflées et chaque cépage est vinifié séparément pour préserver les arômes frais du fruit et conserver la typicité de chaque terroir. La cuvaison 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 une entrecôte sauce vigneronne ou encore une ratatouille.
A déguster entre 13 et 15°C dès à présent ou dans les 10 ans suivant la récolte.

RÉCOMPENSES

16,5/20 Jancis Robinson
ARGENT Decanter