

Châteauneuf-Du-Pape

2010

"Belle robe rouge aux reflets légèrement tuilés. Au nez, des arômes de fruits cuits et confiturés, de crème de cassis. Saveurs d'épices douces en bouche et belle structure amenée par les Grenaches des terrasses. Les Syrahs, sur des sols plus frais, apportent subtilité et finesse à la finale suave (Fév. 2014)."



Millésime

La floraison a débuté autour du 20 mai après un hiver particulièrement froid. Bon déroulement de la véraison grâce à un été sec et chaud. Début de la récolte le 15 septembre avec des raisins de belle qualité, sains, concentrés.

Cépage(s)

65% Grenache, 35% Syrah

Terroir

Grenaches issus du secteur de la Crau, sur galets roulés des hautes terrasses quaternaires. Syrahs sur sols de safres du Miocène et calcaires argileux du Crétacé.

Vinification

Vendanges entièrement manuelles. Raisins éraflés et foulés.
Macération longue avec remontages et délestages 2 fois par jour.
Fermentation malolactique. Elevage de 75% des vins avant assemblage en pièces Laurus de 275 litres pendant 15 mois (neuf, 1
vin, et 2 vins).
Quantité produite : 11.500 cols
Date de mise en bouteille : 26/04/2012

Accords & Service

Civet de biche aux airelles
Oie rôtie aux cèpes
Civet de porc, sauce au chocolat
Servir à 14-16°C – A ouvrir idéalement 2h avant
Potentiel de garde : au-delà de 10 ans