



## Châteauneuf-Du-Pape

2012

"Robe rouge, intense et profonde. Au nez, des arômes gourmands de fruits noirs confits. Belle structure en bouche avec des notes de pruneau compoté. Belle longueur en finale. Un millésime à conserver quelques années. (Août 2014)"



### Millésime

Hiver sec et particulièrement froid avec beaucoup de mistral. Grande vigilance sur le vignoble tout au long du printemps, très pluvieux. Les vendanges ont débuté autour du 20 septembre après un mois d'août bien chaud.

### Cépage(s)

60% Grenache, 40% 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 de 3 semaines avec remontages & délestages réguliers. Après la fermentation malolactique, la Syrah est élevée 12 mois en pièces Laurus de 275 litres (neuve, 1 vin et 2 vins).  
Quantité produite: 7850 cols  
Date de mise en bouteille: 08/07/2014

### Accords & Service

Joue de boeuf braisée & légumes anciens  
Ris de veau aux morilles  
Servir à 14-16°C - A ouvrir idéalement 1h avant  
Potential de garde : 7 à 10 ans

## RÉCOMPENSES

**89 pts** Wine Spectator

**90 pts** Wine Advocate

**92 pts** Vinous

**92-94 pts** International Wine Cellar - S. Tanzer