

Châteauneuf-Du-Pape

2019

"Équilibré, intense et soyeux. Robe d'un rouge rubis dense. Au nez, des arômes de confiture de fraises accompagnés de notes chocolatées. Puissant et tonique en bouche, aux saveurs concentrées de grenache typique de "la Crau", complétées de fraises des bois. Finale équilibrée, longue et étirée, aux tanins soyeux."



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...

Cépage(s)

75% Grenache, 25% Syrah

Terroir

Grenaches issus du secteur de "la Crau", sur galets roulés des hautes terrasses quaternaires (structure & ampleur).
Syrahs sur calcaires argileux du Crétacé (élégance & finesse).

Vinification

Récolte entre le 9 septembre et le 13 octobre 2019. Élevé pendant 16 mois en pièces Laurus de 275 litres.
Mis en bouteille le 16 juin 2021.
6 230 bouteilles, 196 magnums et 10 jéroboams produits.
Vin Vegan

Accords & Service

Civet de chevreuil
Gratin d'aubergines
Servir entre 13-15°C – A ouvrir idéalement 1h avant
Optimum de maturité : 2021 – 2029

RÉCOMPENSES

92pts Jeb Dunnuck 10/2023
91pts Wine Advocate 05/2022
92pts Wine Spectator 04/2022
16/20 Jancis Robinson 11/2020