



Châteauneuf-Du-Pape

2021

"Le Châteauneuf-du-Pape Laurus 2021 gagne encore en intensité et dévoile un remarquable registre de cerises noires compotées, accompagné de généreuses notes de garrigue provençale, de bois de santal, de poivre et de lavande. Le vin est mûr, doté d'une bouche ample et généreuse, d'une texture ronde et enveloppante, ainsi que d'une très belle longueur en finale. (Jeb Dunnuck – 01/10/2023)."



Millésime

L'année 2021 nous a réservé son lot d'événements climatiques : gel, pluie – trop ou pas assez – et manque d'ensoleillement. Un millésime mouvementé donc, mais qui nous a réservé de belles surprises avec une baisse des volumes moins importante qu'attendue, de bons équilibres et des degrés bien maîtrisés. Les vins sont gouleyants, avec de belles notes de fruits, une couleur soutenue et des tanins fondus.

Cépage(s)

Grenache, Syrah, Mourvèdre

Terroir

Les parcelles sont sélectionnées au cœur de l'appellation sur les 3 terroirs emblématiques de Châteauneuf-du-Pape :

- Galets roulés et sables apportant opulence, rondeur et fruit aux Grenache,
- Galets roulés, sables et sols calcaires offrant structure et fraîcheur aux Syrah
- Sables procurant complexité aux Mourvèdre

Vinification

Récolte courant septembre, vinification traditionnelle. 30 % de la cuvée est élevée pendant 18 mois en pièces Laurus de 275 litres. Mis en bouteille le 15 juin 2023. 3 574 bouteilles, 148 magnums et 10 jéroboams produits.

Accords & Service

Carré d'agneau rôti aux herbes de Provence, joue de bœuf braisée au vin rouge, tarte fine aux champignons des bois, tomme de brebis affinée

Servir entre 13-15°C – A ouvrir idéalement 1h avant
Optimum de maturité : 2025 – 2035

RÉCOMPENSES

92pts Jeb Dunnuck 10/2023