

# Les Origines - Châteauneuf-du-Pape - Rouge - 2022

## Les Origines



### Terroir, Châteauneuf du Pape

Secteur de la pointe nord de Châteauneuf du Pape. Il s'agit de terrasses du quaternaire, à très forte proportion d'argiles rouges mêlés à des galets roulés. Le sous-sol est drainant. Ce secteur est considéré comme étant l'un des mieux adapté à la production de vins riches et puissants. Par définition, « Les Origines » est toujours un vin au grand potentiel de garde.



### Encépagement

50% Grenache noir, 15% Syrah, 35% Mourvèdre.



### Vinification et élevage

Vendange manuelle triée grappe par grappe. Eraflage total, cuvaision de 18 à 21 jours avec pigeages réguliers. Elevage de 16 mois (50% cuves béton et 50% en fûts).



### Dégustation

Couleur rouge pourpre. intenses arômes de fruits mûrs (kirsch, mûre), d'épices, de café grillé et de vanille. En bouche, on retrouve cette grande complexité aromatique ; les épices et les fruits mûrs apparaissent sur des tannins extrêmement concentrés et soyeux. La finale d'une longue persistance aromatique s'oriente vers des notes iodées, réglissées et poivrées. Un Châteauneuf-du-Pape de garde alliant grande concentration et finesse.



### Conseils de consommation

Idéal entre 3 et 20 ans. Carafes les vins de moins de 5 ans.  
Servir à une température de 16°C.  
Conservation en cave, bouteille couchée et entre 8 et 12°C



### Accords mets et vin

Viandes en sauces, cotes de boeuf patates rôties, lasagnes aubergines tomates fromage, sur des fromages affinés.

Contient des sulfites

