

# Les Champauvins - Côtes-du-Rhône - Rouge - 2022

## Les Champauvins



### Terroir Les Champauvins

Les Champauvins, représentent 34 ha classés en Côtes du Rhône, situés en bordure nord de Châteauneuf-du-Pape, dont ils sont séparés par un simple chemin de cailloux, vestige de l'ancienne délimitation. Le sous-sol est composé de galets roulés (diluvium alpin), très présents en surface. Ces galets emmagasinent la chaleur le jour et la restituent la nuit, favorisant une maturation optimale des raisins



### Encépagement

70% Grenache noir, 20% Syrah, 10% Mourvèdre.



### Vinification et élevage

Vinification traditionnelle en cuves inox avec pigeages réguliers. Cuvaision de 18 jours. Elevage des grenaches en cuves et des Syrah/Mourvèdre en fûts de chêne de 3-4 ans. Mise en bouteille après 12 mois.



### Dégustation

Couleur rouge grenat intense. Ce Côtes du Rhône « exceptionnel » dévoile des arômes de fruits noirs, de garrigue et d'épices qui sont typiques de l'expression de son Terroir. La bouche est ample, suave, avec une structure tannique très serrée mais fondue, comme enrobée par la rondeur du Grenache.

La finale est persistante sur des notes légèrement épicées de poivre et de réglisse. Il y a quelques années, le journaliste Robert Parker n'a pas hésité à le baptiser ..."baby Chateauneuf"...



### Conseils de consommation

Idéal entre 1 et 5 ans. Potentiel de 8 ans sur les millésimes les plus structurés. Servir à une température de 16°C.



### Accords mets et vins

Pintade et son jus réduit, magret de canard pommes de terre rissolées, Lentilles et aux oignons caramélisés

Contient des sulfites

