



“LES ORIGINES”

Châteauneuf-du-Pape rouge - 2020

Terroir

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, cuvaison de 18 à 21 jours avec pigeages réguliers. Elevage de 16 mois (50% cuves béton et 50% en fûts).

Dégustation

Couleur rouge pourpre.
Au nez exhalent d'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

www.vignobles-alain-jaume.com