

“LE MIOCÈNE”

DOMAINE GRAND VENEUR LE MIOCÈNE - 2017

EPUISE

Terroir

Une partie est issue de sols argilo-caillouteux couvert de galets roulés et une autre partie sur sol brun argilo-sablonneux plus profond. La localisation est uniquement sur la partie nord de l'appellation. Les vignes sont cultivées en agriculture biologique.

Cet assemblage de terroirs permet au GRAND VENEUR rouge d'exprimer année après année sa puissance et sa complexité aromatique.

Encépagement

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

Vinification et élevage

Vendange manuelle éraflée et foulée. Fermentation en cuves inox, pigeages réguliers.

Cuvaison de 18 à 20 jours. Elevage en cuves pour les Grenaches et fûts de chêne de 2 à 3 ans pour les Syrah/Mourvèdre.

Examen organoleptique

La couleur est rubis-opaque. Le nez exhale à la fois des arômes de fruit rouges mûrs (kirsch, mûre) et de boîte à épices. Le vin est riche, plein et ample. La longueur est importante grâce à l'impression de salinité procurée par les tanins soyeux.

Un style de Châteauneuf du Pape aux caractères intenses et subtils qui expriment toutes les caractéristiques de son terroir.

Conseils de consommation

De 2 à 10 ans (jusqu'à 15 ans pour les millésimes puissants).

Carafer un jeune millésime. Servir à une température de 16°C.

