



“VIEILLES VIGNES”

Châteauneuf-du-Pape rouge Vieilles vignes - 2015

Terroir

Secteur nord de l'appellation Châteauneuf du Pape.

La cuvée « Vieilles Vignes » regroupe les plus anciennes parcelles du Domaine. Avec le temps et grâce à une culture biologique, les racines sont ancrées en profondeur. Les rendements sont naturellement faibles et les raisins d'une incroyable concentration.

Encépagement

50% Grenache noir,

10% Syrah,

40% Mourvèdre.

Vinification et élevage

Vendange manuelle triée grappe par grappe.

Egrappage total, cuvaison longue de 25 jours avec pigeages réguliers.

Elevage de 16 mois dont 40% en cuve béton et 60% en fûts de chêne français (origine Tronçais) neufs et de 1 an.

Dégustation

Couleur opaque, presque noire.

Le nez révèle des arômes de fruits noirs (cassis, mûre) mêlés aux épices et à des odeurs d'herbes sèches et de café torréfié. Grande complexité aromatique. Jeune, les épices et les fruits mûrs apparaissent sur un boisé-vanillé et des tannins fins en quantité imposante. La finale est d'une très longue persistance grâce à une incroyable salinité et suavité.

Un Châteauneuf-du-Pape d'exception exprimant la quintessence de son terroir.

Conseil de consommation

Ce vin fait partie des plus grandes cuvées du vignoble français. Il se révèle être d'un très grand potentiel de vieillissement. De ce fait, il nécessite un minimum de patience : nous recommandons une consommation entre 4 à 30 ans après le millésime.

Carafer systématiquement jusqu'à 6-8 ans d'âge. Servir à une température de 16°C.

Conservation en cave, bouteille couchée et entre 8 et 12°C

NOTE R.PARKER : 95/100