

Châteauneuf-Du-Pape

2011

"Robe rouge sombre. Au nez, des arômes de fruits rouges mûrs, cassis, framboise. En bouche, les notes épicées et la structure sont typiques des Grenaches de la Crau. La finale est marquée par la Syrah des sol plus « frais », avec une belle fraîcheur et des tanins élégants (Juin 2014)."



Millésime

Le printemps sec et chaud annonçait une récolte précoce. Mais un été de contraste (juillet frais et pluvieux, août chaud et sec) suivi d'un bel été indien ont favorisé une maturité idéale des raisins. Les vendanges ont débuté le 10 septembre.

Cépage(s)

65% Grenache, 35% Syrah

Terroir

Grenaches issus du secteur de la Crau, sur galets roulés des hautes terrasses quaternaires. Syrahs sur sols de safres du Miocène et calcaires argileux du Crétacé.

Vinification

Vendanges entièrement manuelles. Raisins éraflés et foulés. Macération longue (3 semaines) avec remontages & délestages réguliers. Après la fermentation malolactique, la Syrah est élevée 14 mois en pièces Laurus de 275 litres (neuve,1 vin et 2 vins).
Quantité produite: 13.000 cols
Date de mise en bouteille: 25/04/2013

Accords & Service

Cuisses de canard confites
Agneau mariné aux cèpes
Carré de veau à la provençale
Servir à 14-16°C – A ouvrir idéalement 1h avant
Potentiel de garde : 7 à 10 ans

RÉCOMPENSES

91 pts Wine Spectator
87 pts Wine Advocate
15,5/20 Bettane & Desseauve
92 pts Vinous