

Châteauneuf-Du-Pape

2012

"Robe rouge, intense et profonde. Au nez, des arômes gourmands de fruits noirs confits. Belle structure en bouche avec des notes de pruneau compoté. Belle longueur en finale. Un millésime à conserver quelques années. (Août 2014)"



Millésime

Hiver sec et particulièrement froid avec beaucoup de mistral. Grande vigilance sur le vignoble tout au long du printemps, très pluvieux. Les vendanges ont débuté autour du 20 septembre après un mois d'août bien chaud.

Cépage(s)

60% Grenache, 40% 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 de 3 semaines avec remontages & délestages réguliers. Après la fermentation malolactique, la Syrah est élevée 12 mois en pièces Laurus de 275 litres (neuve,1 vin et 2 vins).
Quantité produite: 7850 cols
Date de mise en bouteille: 08/07/2014

Accords & Service

Joue de boeuf braisée & légumes anciens
Ris de veau aux morilles
Servir à 14-16°C – A ouvrir idéalement 1h avant
Potentiel de garde : 7 à 10 ans

RÉCOMPENSES

89 pts Wine Spectator
90 pts Wine Advocate
92 pts Vinous
92-94 pts International Wine Cellar - S. Tanzer