

Châteauneuf-Du-Pape

2013

"Robe rouge, intense et profonde. Nez frais, expressif et dense aux notes fleuries de violette et confiture de fraise. Bouche souple, fraîche, soyeuse et fruitée. Finale tout en finesse. (Oct. 2015)"



Millésime

Hiver et printemps assez froid avec d'importante coulure sur lesgrenaches. Après un mois de juin frais et sec, juillet restera dans lesannales comme un mois chaud avec une pluviosité suffisante favorable àla vigne. Les vendanges ont débuté le 25 septembre et se sont terminéesle 15 octobre.

Cépage(s)

57% Grenache, 43% Syrah

Terroir

Grenaches issus du secteur de "la Crau", sur galets roulés des hautes terrasses quaternaires (structure & ampleur).
Syrahs sur calcaires argileux du Crétacé (élégance & finesse).

Vinification

Vendanges entièrement manuelles. Raisins éraflés et foulés. Macération de 3 semaines avec remontages & délestages réguliers. Après la fermentation malolactique, 50% du Grenache et la totalité de la Syrah sont élevés 17 mois en pièces de chêne Laurus de 275 litres (1, 2 et 3 vins).
Quantité produite: 10 900 bouteilles
Date de mise en bouteille: 18/06/2015

Accords & Service

Aiguillette de canard sauce au poivre vert
Côte de boeuf Angus
Servir à 14-16°C – A ouvrir idéalement 1h avant
Optimum de dégustation : 2015 – 2021

RÉCOMPENSES

15/20 Bettane & Desseauve
92 pts Vinous
90 pts Wine Advocate