

Châteauneuf-Du-Pape

2015

"“Notes de fruits noirs mûrs, de réglisse et de viande poivrée, tanins doux dans un style riche et opulent en bouche” Jeb Dunnuck – 19 octobre 2017"



RÉCOMPENSES

92 pts Wine Spectator
93 pts Jeb Dunnuck
90-92 pts Vinous
90-92 pts Wine Advocate
16,5/20 Jancis Robinson

Millésime

Marqué par plusieurs épisodes de fortes chaleurs et quelques orages arrivés à point nommé, le millésime 2015 à Châteauneuf-du-Pape peut être qualifié de généreux dans tous les sens du terme. Généreux en couleur, en structure et en maturité. A un printemps plutôt dans les normales saisonnières en terme de pluviométrie (170 mm), succéda un été sec et chaud, avec des températures qui ont plusieurs fois dépassé les 37°C. Ces conditions météorologiques favorables ont abouti à ce que la récolte 2015 parvienne à maturité dans de bonnes conditions, les orages de la mi-septembre n’ayant en rien affecté la qualité d’un millésime qui s’annonçait sous les meilleurs auspices.

Cépage(s)

65% Grenache, 35% 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

58% de la cuvée est élevée 17 mois en pièces Laurus de 275 litres.
Mise en bouteille le 23 juin 2017.
12 772 bouteilles, 268 magnums, 52 jéroboams et 15 mathusalems produits.

Accords & Service

Omelette aux truffes
Coq au vin
Servir entre 14-16°C – A ouvrir idéalement 1h avant
Optimum de maturité : 2017 – 2025