

Châteauneuf-Du-Pape

2016

"“Bouche riche et opulente. Le Laurus Châteauneuf du Pape 2016 offre des notes de sous-bois, de tabac et de moka enveloppant un coeur aromatique de cassis et de cerise noire juteuses. La finale est longue et réglissée.” Wine Spectator, Mars 2019"



RÉCOMPENSES

93-95 pts Jeb Dunnuck
94 pts Wine Enthusiast
91-93 pts Vinous
92-94 pts Wine Advocate
92 pts Wine Spectator

Millésime

Les conditions météorologiques en 2016 se sont montrées parfaitement favorables. L’hiver tempéré, suivi d’un printemps doux et d’un été chaud, a favorisé une croissance harmonieuse des cépages dans la Vallée du Rhône méridionale. Des conditions tout aussi idéales pendant les vendanges – chaleur le jour, fraîcheur la nuit et quelques pluies à mi-récolte -, ont permis une fin de mûrissement sans stress. L’état sanitaire des raisins était excellent sur l’ensemble du vignoble. Le Chateauneuf du Pape 2016 s’inscrit dans la lignée du 2015 avec des arômes de fruits noirs plus marqués.

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

Récolte entre le 16 septembre et le 23 octobre 2016. 60% de la cuvée est élevée 16 mois en pièces Laurus de 275 litres.
Mis en bouteille le 12 juillet 2018.
17 823 bouteilles, 181 magnums, 30 jéroboams et 10 mathusalems produits.

Accords & Service

Pigeon à la truffe du Ventoux
Cèpes farcis
Servir entre 14-16°C – A ouvrir idéalement 1h avant
Optimum de maturité : 2018 – 2026