

Châteauneuf-Du-Pape

2018

"L'assemblage de ces trois cépages produit un vin racé et élégant, aux notes de fruits à chair blanche comme la pêche, la poire et la pomme. Des saveurs riches et légèrement tropicales se dégagent en bouche, ainsi qu'une texture presque crémeuse en fin de bouche."



RÉCOMPENSES

92 pts Wine Enthusiast
92 pts Wine Advocate
16,5/20 Jancis Robinson

Millésime

Atypique à de nombreux égards, le millésime 2018 a exigé une présence de tous les instants à la vigne comme en cave. Après un hiver doux, le printemps humide et pluvieux a laissé place à un bel été, favorisant la bonne croissance des grappes. Le mois de Septembre, digne d'un été indien, s'est avéré plus qu'idéal pour les vendanges avec des nuits fraîches et des journées chaudes et ensoleillées. Ainsi c'est à maturité optimale et dans des conditions idéales que les raisins ont pu être récoltés et ce, durant huit semaines au total. Au final, il en résulte un millésime élégant, au profil particulièrement aromatique et à l'équilibre superbe.

Cépage(s)

50% Clairette, 30% Grenache blanc, 20% Bourboulenc

Terroir

50% de terroirs de Quarzite et de Silice sous forme de galets roulés amenés par le Rhône sur la partie sud-ouest du vignoble de La Crau pour le Grenache, et 50% d'argile rouge sableuse de la partie sud de Fines Roches pour la Clairette et le Bourboulenc.

Vinification

Les récoltes ont débuté le 11 septembre. Chaque cépage a été récolté à la main dans des petites caisses et transporté à la cave de proximité. Ils sont ensuite égrappés et pressés rapidement pour eviter l'oxydation des jus. Après une courte décantation pour éliminer la lie brute, le vin est fermenté directement dans 3 futs pendant 7 mois. Pas de fermentation malo-lactique pour conserver le plus d'acidité fraîche possible. Mis en bouteille le 19 juin 2019.
394 bouteilles produites.
Vin Vegan.

Accords & Service

Risotto à la truffe blanche
Médaillon de lotte aux écrevisses
Coquilles Saint-Jacques poêlées en persillade
Servir entre 10-12°C
Optimum de maturité : 2019 – 2026