Châteauneuf-du-Pape Rouge

Ce pontife des Côtes du Rhône méridionales séduit par la richesse et la rondeur de ses tanins.

Géologie du sol
Sols de galets roulés et riches en argiles rouges.

Encépagement
70% Vieux Grenache, 15% Mourvèdre, 10% Syrah, 5% autres.

Âge moyens des vignes
50 ans environ.

Vinifications
Vinifications traditionnelles, contrôle des températures de fermentations puis macération pendant près de trois semaines.

Élevage
Ce vin est élevé pendant 36 mois en foudre de chêne.

Dégustation
Visuel : Belle robe rouge sombre, profonde.
Olfactif : Epices et petits fruits rouges mûrs. Note de confiture.
Gustatif : Tanins ronds, complexité et puissance. Vin riche, plein et onctueux, avec des notes de pruneaux mûrs, de noyaux et de fruits rouges.

Ensemble : Vin riche mais pas alcooleux ou tout est harmonie et équilibre

Température de service
16°C à 18°C.

Durée de conservation
20 ans environ.

Suggestions accords mets / vins
Très bel accord avec le gibier à plumes, se marie bien avec les épices et d'une manière générale avec les viandes rouges et les fromages