



Châteauneuf-du-Pape Rouge 2015

Cuvée XIII Cépages

Wine Advocate Jeb Dunnuck-Robert Parker 91/100.
Jancis Robinson/Decanter: 17.5/20. Sélection 1001 Dégustation ***
Sélection dans le Guide Hachette Des Vins 2018 et Vins Bio 2018.



FR-BIO-01
Agriculture France

Nature des Sols : Argilo-calcaire, recouvert de galets ronds.

Vendanges : manuelles.

Vinification traditionnelle : Longue cuvaison trois semaines environ, vieillissement dans un premier temps en Foudres de Chêne (50HL) quelques mois puis en fût (400L) de trois ans, jusqu'à son conditionnement en bouteilles.

L'assemblage des cépages est réalisé dès la réception de la vendange, afin que leur complémentarité soit optimisée.

Les **13 cépages** du décret de l'appellation Châteauneuf-du-Pape y sont : Grenache Blanche, Clairette, Bourboulenc, Roussane, Picardan pour les cépages blancs, Grenache Noir, Mourvèdre, Syrah, Cinsault, Vaccarèse, Cunoise, Muscardin et Terret pour les cépages rouges.

Commentaires dégustation :

Profitant de leur réservoir ampélographique, les Chastan perpétuent avec cette cuvée la tradition de l'assemblage des 13 cépages historiques de l'appellation.

Coloré à l'ouverture avec une grande ligne florale et quelque peu réservée, à l'aération sur les fruits rouges, les épices, le cacao et le grillé; arômes et saveurs humides de la terre qui l'assaisonne, herbes rôties.

En bouche, de la concentration, de l'équilibre entre alcool et fraîcheur et des tanins encore un peu fougoux.

Il devrait être un vin terrible de 10-12 ans de longévité.

