



# Châteauneuf-du-Pape Rouge 2016

Sélection Revue du Vin de France 15.5/20  
International Wine Report Dégustation aux USA 89/100  
1001 Dégustations \*\*\*



FR-BIO-01  
Agriculture France

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

**Vendanges :** manuelles.

**Vinification traditionnelle :** longue cuvaison trois semaines environ, vieillissement en Foudres de Chênes de 12 mois en moyenne.

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

Les **8 cépages rouges** du décret de l'appellation Châteauneuf-du-Pape y sont : Grenache 50%, Mourvèdre 23%, Syrah 10%, Vaccarèse 8%, Cinsault 5%, Counoise 2%, Muscardin 1% et Terret noir 1%.

## Commentaires dégustation :

Robe violette, soutenue, signe de jeunesse.

Nez intense à la fois poivré et fumé qui s'articule autour du noyau et de l'olive, une pointe de prune et de laurier à l'aération.

Ce vin dense, pulpeux et solide affiche une belle compacité tannique, droite et bien structurée, des fruits noirs plein de soleil, des épices, une pointe de musc et de champignons.

Encore un peu de patience pour qu'il nous dévoile tout son potentiel, mais après une longue aération, nous pourrions en profiter sur une tourte d'agneau.

