



Châteauneuf-du-Pape Rouge 2017

Wine Cellar Insider Jeff Leve 88/100

Sélection 1001 Dégustation **



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 :

Belle robe violine assez soutenue et brillante.

Au nez un côté fruité, le vin se concentre sur son centre de cerises douces et de prunes à texture ronde. De légers arômes épicés après aération.

Le vin assemblé des 8 cépages rouges de l'AOP Châteauneuf du Pape est certes complexe mais charmeur à la texture douce et facile à boire, une petite pointe herbacée, ses fruits rouges sont doux, mûrs et corsés.

Vous pouvez en profiter dès sa sortie servi en carafe ou, le laisser mûrir pour un plus grand plaisir.

