



Châteauneuf-du-Pape Rouge 1998

Guide des vignobles et de la gastronomie 2002. Edition millésime de France. Albert Brice
Jeb DUNNUCK - 87/100. Avril 2015.



Du printemps aux vendanges ce millésime n'apporte au vigneron que satisfaction, sans excès climatiques.

Robe d'intensité moyenne avec un disque légèrement tuilé.

Le nez est puissant et complexe; le caractère légèrement animal est associé à des notes de cerises macérées, de cuir.

L'attaque est souple, les tanins fondus, avec beaucoup de finesse. Palette aromatique évoquant tout à la fois: épicé, grillé, bois précieux. Très longue PAI (persistance aromatique intense).

Ce vin est à son apogée, on le servira à 16°C avec des mets caractérisés par la finesse de leur texture:

Au cœur du repas avec une caille, un perdreau, un faisan, en fin de repas avec un fromage à pâte molle croûte lavée comme le livarot (fromage au lait de vache élaboré dans la région de Livarot en Calvados).

Au dessert avec un gâteau au chocolat noir....

