



Châteauneuf-du-Pape Rouge 2003

The wine advocate Robert M. Parker, Jr N°163, février 2006 : 88/100

Gilbert & Gaillard. Edition 2008 : 88/100



2003: l'année de la canicule et de la sécheresse, millésime de l'extrême.

Robe d'intensité moyenne, rouge franc.

Le nez est puissant et commence à révéler sa complexité avec des notes de fruits confits, d'épices et de garrigue.

Après une attaque assez souple, il révèle une charpente puissante, les arômes évoquent la griotte macérée, la réglisse en finale, bonne PAI (persistance aromatique intense).

Concentration et harmonie, le mariage heureux du Grenache et du Mourvèdre, des cépages d'origine espagnole parfaitement adaptés à cette situation.

Vin à très bon potentiel de garde qui a révélé ses qualités à partir de 2008, vous pourrez alors le servir à 17° avec du gibier à poil comme le sanglier, le lièvre, ou à plume comme le canard.

