



Châteauneuf-du-Pape Rouge 1998

Guide des vignobles et de la gastronomie 2002. Edition millésime de France. Albert Brice



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 cerise macérée, de cuir.

L'attaque est souple, les tanins fondus, de la 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....

