



Châteauneuf-du-Pape Rouge 2015

Cuvée XIII Cépages

Wine Advocate Jeb Dunnock-Robert Parker 91/100.
Jancis Robinson/Decanter: 17.5/20. Sélection 1001 Dégustation ***
Sélection dans le Guide Hachette Des Vins 2018 et Vins Bio 2018.
Revue Belge Vins et Terroirs Authentiques *** 16.5/20



FR-BIO-01
Agriculture France



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

Vendanges : manuelles.

Vinification traditionnelle : Cuvaison longue, vieillissement en Foudres de Chêne (50HL) quelques mois puis en fût (400L) de trois ans, jusqu'à son conditionnement en bouteilles.

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

Les **13 cépages** du décret de l'appellation Châteauneuf-du-Pape y sont : Grenache Blanche, Clairette, Bourboulenc, Roussane, Picardan pour les cépages blancs, Grenache Noir, Mourvèdre, Syrah, Cinsault, Vaccarèse, Counoise, Muscardin et Terret pour les cépages rouges.

Commentaires dégustation :

Profitant de leur réservoir ampélographique, les Chastan'S perpétuent avec cette cuvée la tradition de l'assemblage des 13 cépages historiques de l'appellation.

Belle robe rubis cerise, profonde et de belle jeunesse encore. Le bouquet est charmeur et parfumé. Les notes épicées (thym, poivre sauvage, baie de genévrier...) et de boisé fin (eucalyptus, pain grillé, moka) laissent rapidement place à un fruité plus intense (petites baies noires sauvages). Un nez qui invite au voyage.

Les dégustateurs sont sous le charme de cette cuvée salivante qui offre un fruité intact dans un ensemble qui associe finesse et densité de matière tout en gardant un parfait équilibre.

La finale longiligne, vigoureuse et digeste est relevée par de délicats amers et tanins partiellement lissés. Délicieux!

