

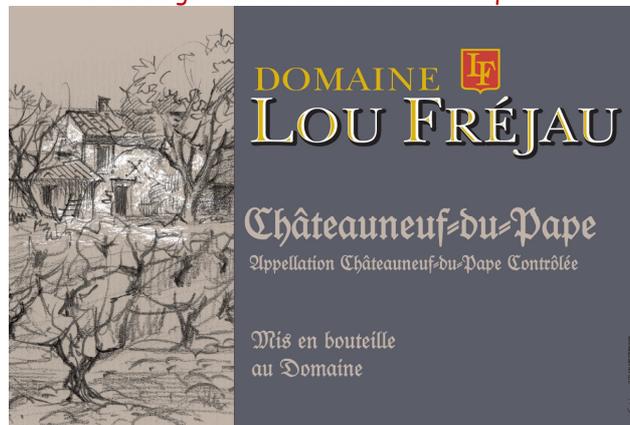


Châteauneuf-du-Pape Rouge 2017

Wine Cellar Insider Jeff Leve 88/100

Sélection 1001 Dégustation **

Revue Belge Vins et Terroirs Authentiques ***



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 :

Superbe robe rubis profond, presque d'encre au disque fermé.

Le bouquet est profond, plus en finesse qu'en démonstration. Doucereux et gourmand, il associe les effluves fruités aux notes de boisé noble (moka, babelutte) et d'épices douces.

La bouche est franche et vive. Elle jouit d'un fruité croquant dans un ensemble finement texturé et équilibré par une délicate acidité omniprésente.

Une cuvée épurée, conviviale et facile d'accès à croquer sur son fruité juvénile. La finale, de longueur appréciable, est très digeste et n'affiche aucune lourdeur.

