



Châteauneuf-du-Pape Rouge 2015

Cuvée XIII Cépages

1001 Dégustations ***** - Sélection Revue et Vins de France 17.5/20
International Wine report Dégustation aux USA 91/100
Wine Enthusiast 94/100



FR-BIO-01
Agriculture France



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

Vendanges : manuelles.

Vinification traditionnelle : Cuvaision 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, Cunoise, Muscardin et Terret pour les cépages rouges.

Commentaires dégustation :

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

Robe noire, belle combinaison de fraîcheur et maturité pour ce vin droit et ample. Le nez est concentré et complexe avec des senteurs de poivre et de bais sauvages.

Ce vin à du jus, une chair dense et salivante gorgée de fruit noirs charnus, de cannelle, de réglisse voire de tabac. L'élevage en fait une bouteille de gastronome.

Pour le consommer dès à présent le passage en carafe est obligatoire, sinon pour les plus patient, le potentiel de garde est encore impressionnant.