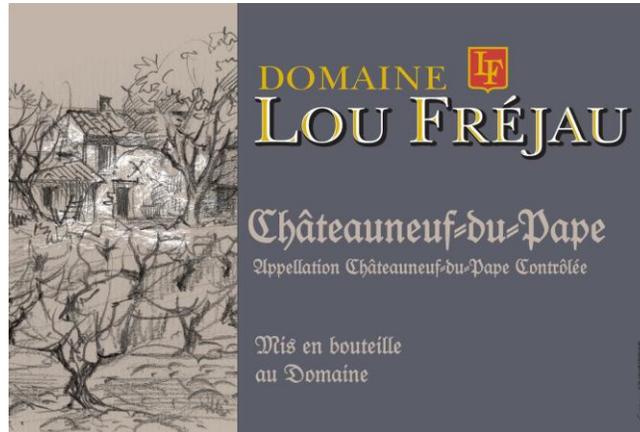




Châteauneuf-du-Pape Rouge 2020

Médaille d'Or Concours de Vins de Macon



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 profonde et soutenue.

Nez intensément doucereux et gourmand, à la fois floral et fruité, gorgé de fruits noirs avec une fin d'aération plein d'épices.

L'attaque est franche et dense. Elle possède un fruité croquant dans un ensemble finement structuré et équilibré par une belle compacité des tannins et une délicate acidité.

A consommer aujourd'hui pour les amateurs de vins mordant, ou à laisser mûrir pour un plus grand plaisir.