VIDAL-FLEURY

Vidal-Fleury

Châteauneuf-du-Pape

Vin rouge, sec et de grande garde, le Châteauneuf-du-Pape est le fleuron de la Vallée du Rhône méridionale, et l'un des plus grands crus français.

Millésime : 2019

Couleur : Rouge

Non disponible à la vente en ligne

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE

L'AOC Châteauneuf du Pape offre un visage unique et hors du temps. Ce terroir, implanté sur la rive gauche du Rhône, est composé de vastes terrasses recouvertes d'argile rouge mêlée à de nombreux galets roulés de quartz.

ACCORDS METS & VINS :

Viande rouge, Fromage, Volaille en sauce, Olive, Plat épicé

DISTINCTIONS :

Jancis Robinson : 14,5 / 20
Jeb DUNNUCK : 90-92 / 100
IWC: 90/100 - Argent
Wein Plus : 92 / 100

Grenache Noir	Apparence : rouge rubis sombre et profond.

Au nez, des arômes fruités grâce à la cerise, la fraise et la prune. Le tout relevé de poivre, noix muscade et truffe. En bouche, la fraîcheur fait l'attaque puis les tannins enrobés du Grenache prolonge longtemps le vin en bouche.

Macération traditionnelle de 14 à 20 jours. Au début, beaucoup de délestages. Une fermentation avec des levures indigènes et une macération à température contrôlée (30°C).
Fermentation malolactique complète. Clarification naturelle et stabilisation par soutirages successifs, une filtration (tangentielle), absence de collage.

Elevage sur lies exclusivement en foudres pendant 12 mois. Vieillissement en bouteille : 12 mois avant expédition.

TEMPÉRATURE	OUVERTURE	CONSERVATION
18 °C	2h	10 ans