

L'appellation Châteauneuf-du-Pape : Ce sont les Papes qui, lors de l'installation de leur résidence d'été à Avignon au 14^{ème} siècle, ont révélé le terroir de Châteauneuf-du-Pape. Le vin produit accède au rang de « Vin du Pape » et cela lui ouvre les portes des grandes cours européennes. Les vigneron commencent à expédier fin 18^{ème} ce qui étend et accroît encore plus la notoriété de l'appellation. Dès le début du 20^{ème} siècle, les vigneron Châteauneuvois, menés par le Baron Le Roy, sont les premiers à s'imposer des règles communes de production strictes et inédites : c'est le début du système de l'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée).

Création de l'AOC le 15 mai 1936 | 96 % vins rouges – 4 % vins blancs | 3 134 hectares | 95 000 hl/ an | 1,2 million de bouteilles | Rendement moyen 32 hl/ha | 21 % de la production exportée | Vins secs | 290 exploitants

Cépages : Grenache 85%, Syrah 10%, Mourvèdre 5%.



Terroir/Climat : Chaud, sec, aride et venté, le climat châteauneuvois est d'influence méditerranéenne. Le vignoble se trouve dans le secteur le plus sec des Côtes-du-Rhône.

Sol : Sols de galets roulés et riches en argiles rouges.



Âge moyen des vignes : 50 ans env.

Vinification : Vendanges traditionnelles 100% manuelles. Trie des raisins. Contrôle des températures de vinifications puis macération pendant près de trois semaines.

Elevage : Elevage exclusivement en foudres de chêne pendant 24 mois.

Production annuelle : 10 500 bouteilles



Notes de dégustation :

Visuel : robe rouge rubis sombre et profonde

Olfactif : un mélange de fruits frais relevés d'épice : la cerise, la fraise et la prune se mêlent au poivre, à la noix de muscade et à la truffe. Ce premier nez plein de fraîcheur évolue ensuite vers des notes torréfiées

Gustatif : En bouche, la fraîcheur fait l'attaque puis les tannins enrobés du Grenache prolongent longtemps le vin en bouche.

Ensemble : La rondeur et la sucrosité s'allient à l'acidité et la structure tannique pour former un bel équilibre gourmand. Les arômes fruités dominent renforcés d'épices et de cacao torréfié.

Consommation : A boire/A garder | **Durée de conservation :** 10 ans env.

Température de service : 18°C



Suggestions accords mets/vins : Volaille en sauce au vin ou aux olives, accompagne également les viandes rouges et fromages.