



L'Histoire : Cette cuvée est née en 2012 d'un travail méticuleux de sélection en cave. Travail d'orfèvre, d'assemblage, dans le secret du chai !

Cépages : 70 % Grenache noir - 15 % Syrah - 15 % Mourvèdre.

Terroir : Argile rouge et galets roulés - grès - terrasses sablo limoneuses.

Agès des Vignes : 80 ans.

A la vigne : Agriculture biologique. Taille traditionnelle en Gobelet, Cordon de Royat (Syrah). Travail du sol, enherbement 1 rang sur deux, effeuillage, apport de compost de mouton pour la vie du sol.

Vinification : vendange manuelle. Tri à la vigne. Egrappage. Levures indigènes. Macération 1 mois. Remontages et pigeage. Elevage 15 mois en demi muids de chêne français (600 l) neuf.

Dégustation : Robe grenat profond. Nez épicé, boisé, aux notes grillées. Bouche vive et pleine aux tanins denses. Arômes de fruits noirs, de cacao.

Sa complexité et sa longueur en bouche en font un des plus beaux vins de Châteauneuf du Pape.

Accords : civet de sanglier, tournedos Rossini, filet de bœuf aux morilles.

Garde : plus de 20 ans.



AGRICULTURE FRANCE
CERTIFIÉE PAR FR-BIO-10