

« *Trilogies* »



**L'histoire :** Les trois cépages qui le composent, et les trois terroirs dont il est issu en font réellement un vin d'équilibre. Il représente la diversité et la richesse du potentiel de Châteauneuf du Pape.

**Cépages :** 80 % Grenache noir - 15 % Syrah – 5% Mourvèdre.

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

**Âges des Vignes :** entre 40 et 80 ans.

**Superficie :** 9,50 ha.

**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 3 semaines / 1 mois. Remontages et pigeage. Elevage entre 12 et 15 mois en cuve béton et demi muids (600 l) en chêne français.

**Dégustation :** Robe rubis intense. Nez flatteur de fruits rouges, réglisse, notes mentholées. Arômes de fruits noirs croquants, de truffe, de garrigue. C'est un vin riche, complet, aux tanins denses et élégants, soutenu par une belle longueur en bouche.

**Accords :** épaule d'agneau aux herbes de Provence, tournedos Rossini, chapon, bœuf bourguignon.

**Garde :** 10 ans et plus.

**Distinctions :**

2018 : OR au concours de Mâcon

Noté 89+ par The Wine Advocate

2017 : noté 91-93 par R.Parker

OR au concours d'Orange

BRONZE au concours de Mâcon

2016 : OR au concours de Mâcon – noté 93 par R. Parker

Coup de cœur guide hachette 2020

2015 : ARGENT au concours de Mâcon – BRONZE au concours d'Orange

2014 : OR au concours d'Orange

2013 : Classé grande réussite dans la RVF de juin 2014

ARGENT au concours d'Orange

2012 : BRONZE au concours de Mâcon - noté 89-91 par Stephen Tanzer

