

## Châteauneuf du Pape Rouge

### « Trilogies »



VIN BIOLOGIQUE  
AGRICULTURE FRANCE  
CERTIFIÉ PAR FR-BIO-10

**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 :** 70 % Grenache noir - 15 % Syrah – 15% 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 révélateur de cassis et de menthe réhaussé de fines touches d'épices. Longue et harmonieuse bouche avec des tanins soyeux et affirmés en final laissant augurer d'un long potentiel en cave.

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

**Garde :** 10 ans et plus.

#### Distinctions :

2021: 94 Decanter / 90 Jeb Dunnuck / 90 Wine Advocate

1 étoile au Guide Hachette

2020 : 91 Wine Advocate

2019: 91 Jeb Dunnuck / 94 Decanter / 93 Wine Advocate

1 étoile au Guide Hachette

2017 : 91-93 par Parker