

L'appellation Châteauneuf-du-Pape : Ce sont les Papes qui, lors de leur installation 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 vignerons 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 vignerons Châteauneuvois 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 35 hl/ha | 21 % de la production exportée | Vins secs | 290 exploitants



Cépages : Grenache 69%, Syrah 20%, Cinsault 5%, Muscardin 4%, Counoise 1%, Mourvèdre 1%



Terroir : 3 terroirs d'exception : « Nalys » lieu-dit cadastral Grand Pierre aux sols de grès roux du Comtat et de saffres, « Bois Sénéchal » (lieu-dit cadastré Seneseau) et le terroir de « La Crau », deux sols constitués d'alluvions caillouteuses anciennes du Rhône, les fameux galets roulés.



Âge moyen des vignes : 45 ans env.

Vinification : Vendanges manuelles et trie des raisins, puis vinification dans des cuves thermorégulées autour de 28-30°C. Le temps de cuvaison est d'environ 4 semaines

Eleveage : 18 mois en cuves inox et foudres (10%)

Production annuelle : 50 000 bouteilles env.

Notes de dégustation



Visuel : Robe rouge rubis, brillante et profonde

Olfactif : Nez élégant et ouvert aux notes de fruits rouges

Gustatif : Tannins amples et souples gardant une belle tenue

Ensemble : Vin riche, équilibré entre richesse et fraîcheur



Consommation : A boire / à garder | **Durée de conservation :** 8 à 10 ans

Température de service : 10°C à 12°C

Suggestions accords mets/vins : Assortiment de charcuterie, viandes rouges grillées ou en sauce comme le navarin d'agneau, plateau de fromages affinés