

**L'appellation Châteauneuf-du-Pape :** Ce sont les Papes qui, lors de l'installation de leur résidence d'été à Avignon au 14<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> ce qui étend et accroît encore plus la notoriété de l'appellation. Dès le début du 20<sup>ème</sup> 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 sur lies exclusivement en foudres de chêne pendant 12 mois puis vieillissement en bouteille pendant 12 mois avant expédition.

**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.