

**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**



**Cépages :** Grenache 70 %, Mourvèdre 15 %, Syrah 10 %, autres 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 :** 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 vinification puis macération pendant près de 3 semaines.

**Elevage :** pendant 36 mois en foudres de chêne.

**Production annuelle :** 300 000 bouteilles



#### Notes de dégustation

**Visuel :** Belle robe rouge sombre, profonde.

**Olfactif :** Epices et petits fruits rouges mûrs. Note de confiture.

**Gustatif :** Tanins ronds, complexité et puissance. Vin riche, plein et onctueux, avec des notes de prunes mûres, de noyaux et de fruits rouges.

**Ensemble :** Vin riche mais pas alcooleux où tout est harmonie et équilibre.



**Consommation :** A garder

**Durée de conservation :** 15-20 ans

**Température de service :** 16°C à 18°C

**Suggestions accords mets/vins :** canard rôti, viandes rouges sauces aux épices, côte de bœuf grillée, risotto aux truffes, fromages.