

**L'appellation Châteauneuf-du-Pape :** Ce sont les Papes qui, lors de leur installation 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 vignerons 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 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 60%, Syrah 30%, Mourvèdre 10%.



**Terroir/Climat :** 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.

**Rendements :** 20hl/hectare



**Vinification :** Vendanges manuelles et trie des raisins, puis vinification en cuves tronconiques bois, offrant une surface de contact plus importante du vin avec le marc donc une extraction plus importante. Le temps de cuvaison est d'environ 4 semaines.

**Elevage :** 18 mois dont 30% sous-bois (fûts, foudres) puis 6 mois en cuve béton

**Production annuelle :** 30 000 bouteilles environ



#### Notes de dégustation

**Visuel :** Robe rouge rubis sombre et profonde

**Olfactif :** Intense sur les petits fruits rouges et noirs + notes épicées

**Gustatif :** Belle matière, tannin soyeux, de la puissance et de l'élégance

**Ensemble :** Vin très expressif, noble et complet



**Consommation :** A garder | **Durée de conservation :** 15 à 20 ans

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

**Suggestions accords mets/vins :** Viandes rouges grillées ou en sauce,