

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE



Les vignes produisant ce Châteauneuf-du-Pape sont situées exclusivement sur le village de Châteauneuf-du-Pape.

Histoire

Ce sont les Papes qui, lors de leur installation à Avignon au XIV^{ème} siècle, ont révélé le terroir de Châteauneuf-du-Pape. Sous le règne de Jean XXII, le village devient résidence d'été de la papauté. Quant au précieux nectar élaboré en ces lieux, il accède au rang de « vin du Pape ». Une consécration qui lui ouvre la porte des grandes cours européennes. L'AOC Châteauneuf du Pape est reconnue depuis 1936.

Terroir

Un sol majoritairement argilo-calcaire.

Cépages

Grenache 60%, Syrah 20%, Mourvèdre 20%.

Elaboration

Les vignes poussent sur des terrasses de galets roulés, admirablement exposées (ancien lit du Rhône). La chaleur du soleil emmagasinée par les galets le jour est restituée au sol et aux grappes durant la nuit. Le rendement est volontairement limité à moins de 33 hl/hect. La vendange manuelle est égrappée en totalité, la macération dure de 20 à 28 jours, puis le vin est élevé pendant au moins un an en cuve et en fût.

Vin

Vin charpenté, puissant, équilibré et chaleureux, mêlant les arômes de fruits rouges aux épices et à la réglisse. Tonique, belle longueur en bouche. Il accompagne à merveille gibiers, viandes rouges et fromages, même les plus corsés.

Température

A servir à 16-18°C.

