

**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 65%, Syrah 25%, Muscardin 5%, Autres 5% (Mourvèdre, Cinsault, Vaccarèse et Terret Noir).



**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.

**Rendements :** 25hl/hectare

**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

**Elevage :** 18 mois en cuves inox et foudres (10%) puis 6 mois en cuve béton

**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 :** 16°C à 18°C

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