



Châteauneuf-du-Pape

2010

The 2010 vintage in Châteauneuf-du-Pape is considered one of the great vintages of the decade together with 2000, 2001 and 2007. Robert Parker has rated it 98/100. Marked by low yields and perfectly achieved ripeness, it produced wines of depth, balance, and outstanding ageing potential.

CREATION

GRAPE VARIETY

Old "collection" vines with numerous grape varieties co-planted according to the traditional practices of the appellation: Grenache, Vaccarèse, Counoise and Mourvèdre.

TERROIR

Selection of plots located on 5 different terroirs in the appellation: La Crau, rolled pebbles, sands, safres and urgonians.

VINIFICATION

Traditional vinification.
Long maceration of about one month.

AGING

Following vinification and for a duration of 3 years, 25% of the blend is aged in French oak barrels, 25% in a large wooden vat, and 50% in concrete tanks.

Then reintegration of the whole for a long aging in concrete tanks for 12 years.

Bottling in September 2025.

"A wine of beautiful intensity, structured and elegant."

TASTING



Garnet colour with brick-tinged reflections.



Aromas of gingerbread, toasted notes and liquorice, with hints of pepper.



Generous and expressive on the palate, with a silky texture and a long, elegant finish.

Cellaring potential: 2030+

Service: 14-16 °C





Châteauneuf-du-Pape

2010

Le millésime 2010 à Châteauneuf-du-Pape est considéré comme l'un des grands millésimes de la décennie aux côtés de 2000, 2001 et 2007. Robert Parker le note 98/100. Marqué par des rendements faibles et des maturités parfaitement atteintes, il a donné naissance à des vins profonds, équilibrés et dotés d'un grand potentiel de garde.

CRÉATION

CÉPAGES

Vignes de collection : nombreux cépages complantés selon la tradition de l'appellation. Grenache, vaccarèse, counoise, mourvèdre,...

TERROIR

Sélection de parcelles situées sur 5 différents terroirs de l'appellation : la Crau, galets roulés, sables, safres et urgoniens.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle.
Macération longue d'environ un mois.

ÉLEVAGE

Suite à la vinification et pour une durée de 3 ans, 25% de l'assemblage est élevé en fût de chêne français, 25% en foudre et 50% en cuve béton.

Ensuite réintégration de l'ensemble pour un long élevage en cuve béton pendant 12 ans.

Mise en bouteille en septembre 2025.

"Un vin d'une belle intensité, structuré et élégant."

DÉGUSTATION



Robe grenat aux reflets tuilés.



Arômes de pain d'épices, de torréfaction et de réglisse. Notes poivrées.



Bouche ample et gourmande, texture soyeuse et belle longueur.

Potentiel de garde : 2030+

Service : 14-16 °C

