



Châteauneuf-du-Pape

2023

Covered with a sea of large yellowish rolled pebbles, the vineyards of Châteauneuf-du-Pape offers a unique and timeless view. Tradition dictates that wine are made from thirteen grape varieties, each contributing its own distinctive character.

CREATION

GRAPE VARIETY

65% Grenache, 25% Mourvèdre, 10% Syrah.

TERROIR

Selection of 40 plots located mainly on the northern terroirs: 40% of limestone, 30% of red sandstone, 30% of rolled pebbles.

VINIFICATION

Each grape variety is vinified separately. 50% of the blend is vinified in stainless steel tanks, 25% in concrete tanks and 25% in truncated wooden tank.

AGING

Aged in a mix of containers: 20% in foudres, 50% in stainless steel vats, 5% in truncated wooden tank and 5% in demi-muids. The remaining 20% were aged in amphoras.

TASTING



Deep red with copper highlights.



Aromas of dark cherry, mulberries with hints of garrigue.



Full-bodied, rich and silky. Fine tannins, good acidity and lively finish.

Cellaring potential: 2035+

Service: 14-16 °C





Châteauneuf-du-Pape

2023

Recouvert d'une mer de galets roulés blonds, le vignoble de Châteauneuf-du-Pape offre un visage unique et hors du temps. La tradition veut que les vins naissent de treize cépages, chacun apportant sa caractéristique à l'ensemble.

CRÉATION

CÉPAGES

65% grenache, 25% mourvèdre, 10% syrah.

TERROIR

Sélection de 40 parcelles situées principalement sur les terroirs du nord de l'appellation : 40% de sols calcaires, 30% de galets roulés, 30% de grès rouge.

VINIFICATION

Chaque cépage est vinifié séparément. 50% de l'assemblage est vinifié en cuve inox, 25% en cuve béton et 25% en cuve tronconique.

ÉLEVAGE

Élevage dans plusieurs contenants : 20% en foudre, 50% en cuve inox, 5% en cuve tronconique, 5% en demi-muids. Les 20% restants ont été élevés en jarre de terre cuite.

DÉGUSTATION



Rouge profond aux reflets cuivrés.



Arômes légers de cerise noire, de mûre et de garrigue.



Charpentée, riche et soyeuse. Tanins fins, belle acidité, finale vive.

Potentiel de garde : 2035+

Service : 14-16 °C

