

FICHE TECHNIQUE

Cor Hominis Laetificat, Châteauneuf du Pape

AOC Châteauneuf du Pape Rouge

Le Pape des vins du Rhône avec un élevage dans nos caves en pierre, situées en Aveyron.
Puissance, élégance et subtilité pour un vin d'Epicurien.

Zone de production

Châteauneuf du Pape - Bédarrides. Assemblage des grands terroirs caillouteux, sableux, argileux.

Cépages

Beaucoup de Grenache mais aussi de la Syrah et du Mourvèdre

Sélection de vignes à rendements modérés mais non stressées.

Suivant les sols, ces cépages réservent des surprises aromatiques.

Vinification

Des cuvaisons plutôt longues donnant la priorité au raisin et à son potentiel. La recherche de l'harmonie guide nos travaux.

Elevage

Assemblage des différents cépages après fermentation malo-lactique.

Elevage spécial en barriques à 700 m d'altitude dans des caves en pierre du XII^{ème} siècle à 30 km de la ville de Roquefort (Aveyron).

Pas de bois neuf pour respecter la délicatesse du Grenache.

Dégustation

Aspect : Robe rouge rubis dense.

Nez : Nez complexe et charmeur. L'alternance des arômes des îles avec le cacao et la vanille avec les arômes des fruits rouges locaux bien mûrs comme la groseille et la framboise titillent le nez et l'esprit.

Goût : Attaque massive. Ce vin a du tonus. Que vivent les épices et les fruits ! Etonnante harmonie née d'une symphonie d'arômes variés. Pourvu que le verre soit plein !

Service

Servir à 16°

Instant

Pour parler d'Epicure