

Clos St-Antonin, Rhône, France
Châteauneuf du Pape 2018
AOC Châteauneuf du Pape



Informations

Couleur : rouge
Taux alcool : 15,5 %
Conditionnement : 0,75 cl



Cépages

100% Grenache



Terroir

Localisation: lieux-dits "La Fond du Loup" et "La Crau" au nord de Châteauneuf du Pape
Type de sol: argilo-sableux recouvert de galets roulés
Superficie: 2 hectares



Viticulture

Rendement de 30 hl / ha
Vendanges manuelles



Vinification

Eraflage à 90 %
Macération de 15 à 18 jours
Pigeage manuel une fois par jour
Elevage en foudre pour 80 %, le reste en barriques
Pas de filtration



Service

16 à 18° C



Garde

10 à 15 ans



Accord

Viande rouge (agneau, boeuf grillé, magret de canard)
Gibier (pigeon aux cèpes)
Volaille (coq au vin)
Fromage



Dégustation

Ce vin dévoile une robe pourpre intense. Il s'exprime sur des notes sublimes de framboises, de fleurs blanches et d'épices. En bouche, on retrouve ces jolies notes de petits fruits rouges qui apportent une magnifique fraîcheur. Les tanins sont souples et déjà bien intégrés. C'est un superbe Châteauneuf-du-Pape parfaitement équilibré avec une belle intensité aromatique.

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE