



 DOMAINE
JULIETTE AVRIL
Châteauneuf-du-Pape



AOP Côtes du Rhône
Rouge

Terroir : sable et argile, cailloutis.
Superficie : 10ha.
Cépages : Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault.

Conservation: 5 ans

Rouge 2017 :
Couleur sombre, tendance encore violette à l'heure où nous dégustons ce jeune vin. Le nez est puissant, très nettement sous l'influence de son terroir, d'où les senteurs de garrigue qui s'échappent. On perçoit que la concentration sera une valeur remarquable de ce vin. Le nez annonce 'la couleur' et sa richesse est révélatrice de matière, de présence, de corps, le tout accompagné d'un fruit enjoleur.

L'ensemble est souple, frais malgré un titre alcoolique généreux. Les tannins sont concentrés et souples.

Dégusté à l'aveugle, toutes les qualités de ce vin nous autorisent à le classer au moins dans les Côtes du Rhône Villages, voire plus et pourquoi pas comme un cru...?

L'esprit de garrigue est toujours dominant alors que les épices poivrées développent une vraie complexité.

2017 est une année à très faible rendement et cela explique la structure du vin ; nous ne devrions peut-être pas vous le dire mais il serait sage et surtout judicieux de conserver ce vin dans votre cave encore quelques années afin d'atteindre une maturité parfaite et tirer ainsi le meilleur de ce son potentiel hors norme.

Néanmoins, un très bon vin du début à la fin de son existence, il faut simplement varier les mets qui l'accompagneront.

Accompagnement : Aujourd'hui, consommez le avec une belle viande rouge, rassie si possible, une terrine de sanglier, des magrets de canard et un peu plus tard sur du gibier, du taureau, des viandes marinées... le tout entre 16 et 18°C.



Domaine Juliette Avril
8, Avenue Pasteur - 84230 Châteauneuf-du-Pape FRANCE
tél. : +33 (0)4 90 83 72 69 - fax : +33 (0)4 90 83 53 08
info@julietteavril.com - www.julietteavril.com