



DOMAINE JULIETTE AVRIL Châteauneuf-du-Pape



Plan de Dieu Rouge

Sol : Galets roulés sur Sables Gréseux.
Surface : 1ha 30.
Cépages : Grenache, Syrah, Carignan.

Vendanges : Mi-septembre.

Vinification : Les cépages sont mélangés dès la récolte.

La cuvaison dure environ 15 jours en vendange éraflée, avec 2 à 3 remontages par jour et à une température ne dépassant pas 26 °C.

Le Fermentation Malo-lactique se passe à la suite en cuve béton.

Conservation : 5 ans

Rouge 2017 Cuvée Léandre : Le vin présente une intense couleur pourpre tirant sur le grenat. Le premier nez est encore un peu serré, voire fermé; il lui faut de l'air, un peu de temps, rien d'étonnant pour ce 2017 plein de vie mais encore contraint par la cuve puis la bouteille. La bouche est vive, acidulée mais en parfaite équilibre avec la charpente du vin. Une fois que le palais est bien "envahi", cet aspect acidulé se transforme en impression de fraîcheur et de fruits... 2017, n'oubliez pas. Extrême longueur, une présence merveilleuse, une certaine minéralité, ça sent le cailloux du Plan de Dieu, le calcaire, le terroir, le cri sauvage de la garrigue... comment un sol d'apparence aussi austère, soumis à un mistral à décorner un boeuf peut offrir autant de subtilité... encore une fois, cette appellation offre chaque année un peu plus de qualité et de surprise. Parfait dosage entre l'acidité, la matière, les tannins et le gras, on se demande où est passé l'alcool, on ne le sent pas tant il est dissimulé par cette extraordinaire fraîcheur. Il y a du grain, de la mâche, de la consistance sur une trame de fruits rouges à dominante cassis, puis sureau et myrtille.

Accompagnements : Sachez conserver ce vin quelques années, ouvrez une bouteille de temps pour avoir le plaisir de suivre son évolution.

Plats en sauce, daubes, taureau...

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

