



<u>Châteauneuf-du-Pape</u> Cuyée Maxence

<u>Sol</u>: Argilo-calcaire.

Surface : extraction du lieu dit de Farguerol.

<u>Cépages</u>: Grenache

<u>Vendanges</u>: Entre le 10 et le 15 septembre suivant maturité. Cueillette manuelle avec tri.

<u>Vinification</u>: Traditionnelle avec éraflage partiel. Fermentation de 12 jours au minimum avec contrôle des températures en cuves inox de 100 hl. Lors de la mise en bouteille légère filtration sur plaque si nécessaire. Passage de 12 mois en demi-muid.

Conservation: 10-15 années.

Rouge 2017: La robe est sombre, mais pas trop. [les vins de Châteauneuf du Pape n'ont pas forcément besoin d'une 'grosse' couleur pour être racés). Le premier nez révèle aussitôt que l'élevage a été conduit dans le bois de chêne, des merrains de très arande qualité tant l'expression est raffinée et complexe. Ce nez puissant annonce déjà que la structure sera souple, ronde, enveloppée... l'usage du bois est un vrai miracle pour le vin quand la pratique est maîtrisée ; c'est exactement le cas ici où le chêne et la micro oxigénation qu'il provoque, sublime, révèle, habille mais ne dénature jamais! Encore une fois ce cru brille par sa typicité : sous bois , truffe, pain grillé, légères notes vanillées ; les fruits rouges: groseilles, framboises, grillotes.... entretiennent une acidité qui favorisent une interminable longueur en bouche, ça pinote... Les tannins sont présents mais ronds, le bois a fait son travail d'assouplissement. L'équilibre entre tannins et acidité est parfait et vous permettra de conserver cette cuvée, dix ans, vingt ans...? n'hésitez pas à nous en reparler....en tout cas, courage, souez patient mais un jour vous serez récompensé! (vous ou vos enfants...).

<u>Acconpagnement</u>: A déguster à 18°C sur du pigeon, du perdreau, coq au vin, boeuf en gelée...











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