



AOP Châteauneuf-du-Pape

Rouge 2018

Sol : Galets roulés et argilo calcaire

Surface : 18h

Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre



Vinification : 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 6 mois en foudre.

Conservation : 10-15 années



Dégustation : La couleur est d'un rubis plutôt sombre avec encore un peu de violet, signe que l'on peut « attendre » cette bouteille pendant une année au moins. Au nez, c'est toute la typicité de l'appellation qui s'annonce clairement : on sent déjà que le vin séduira par sa rondeur, sa souplesse, son élégance et sa finesse. Comme toujours, c'est l'expression du grenache, cépage principal pour ce cru, sur ce terroir si particulier de Châteauneuf du Pape. Les arômes d'épices, de truffe, d'amande grillée envahissent vos muqueuses alors qu'une douce chaleur prend progressivement place. Le vin « pinote » un peu rappelant la Bourgogne et ajoutant de la complexité.

Nous conseillons de carafier les vins de cette appellation afin d'en sublimer les valeurs olfactives et gustatives.

Ne pas boire trop frais, mais plutôt vers 18/19°C et surtout dans des verres de taille importante.



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