



Cuvée Maxence

AOP Châteauneuf-du-Pape

Rouge



Sol : *Galets roulés et Argilo calcaire*

Surface : Extraction du lieu-dit de Farguerol

Cépage : Grenache



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 12 mois en demi-muid.

Conservation : 10-15 années

Dégustation : Belle couleur profonde rubis tirant encore un peu sur le pourpre, signe de la jeunesse de cette cuvée. Le nez donne immédiatement une impression de finesse et de fraîcheur sur fond de fruits rouges types groseille ou noyau de cerise, le grenache tend vers le pinot chez les grandes cuvées... L'élevage dans le bois qui a su développer un grain de tannins divinement soyeux, augmente la sensation de richesse et de complexité. C'est un véritable bouquet de parfums qui nous est offert, et comme souvent pour cette appellation, les senteurs de mie de pain, de grillé, de sous-bois, de fumé, de torréfaction, voire de chocolat apparaissent les uns après les autres. L'ensemble est orchestré par une acidité suffisante pour maintenir le vin sous une forme de tension qui le rendra généreusement présent au palais offrant ainsi une longueur gustative inoubliable. Puissance, élégance, et finesse sont les grandes caractéristiques de ce vin.



A boire vers 18/19°C sur du gibier petit et gros, grillé ou marinés et/ou sur des fromages bien affinés et SURTOUT dans des verres de taille importante afin de redonner vie au vin.



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