



# DOMAINE JULIETTE AVRIL



## AOP Châteauneuf-du-Pape

**Sol** : Galets roulés et argilo calcaire

**Surface** : 16h

**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** : Le vin affiche une profonde robe rubis avec une légère teinte violine qui s'estompera avec le temps. Le nez est sur les épices, le thym, la mie de pain, l'oignon grillé... il n'en manque pas et à chaque coup de nez vous trouverez d'autres parfums... ne vous inquiétez pas, vous n'êtes pas malade, c'est simplement qu'un bon Châteauneuf ça évolue dans le verre tellement sa complexité est importante. En bouche, c'est la rondeur qui prime avec un envahissement progressif du palais, c'est le bonheur...une promenade dans la forêt, avec les senteurs de champignons, puis passage dans la cuisine avec des arômes de torréfaction, de grillé, de fumé, de marinade de viande...mais avec tout cela, aucune agressivité, bien au contraire, des tannins soyeux, de la rondeur, de la suavité, du velours... Pour un bonheur total, il serait préférable d'oublier un peu cette bouteille dans votre cave...car ce vin n'a pas encore tout dit à l'heure où nous vous confions nos premières impressions...

A boire vers 18/19°C sur du gibier petit et gros, grillé ou marinés et/ou sur des fromages bien affinés.



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](mailto:info@julietteavril.com) - [www.julietteavril.com](http://www.julietteavril.com)