



2017 Châteauneuf-du-Pape AOC

Clos des Papes

Un Châteauneuf-du-Pape dans toute sa perfection

Description:

La famille Avril crée des vins hors du commun exceptionnels, toujours très bien notés et dont le potentiel de garde est considérable. Seuls 15 hectares sont vendangés.

Note de dégustation:

Le Châteauneuf-du-Pape 2017 s'annonce comme un grand succès et me rappelle le millésime 2007. Comme d'habitude, Vincent conserve de multiples foudres avec des assemblages différents (ainsi qu'un foudre de l'assemblage final), et c'est toujours une dégustation incroyablement pédagogique d'une barrique à l'autre. L'assemblage final a un bouquet classique et sucré rappelant le kirsch, les épices et la garrigue, il est corsé, profond et très concentré en bouche. L'assemblage s'oriente davantage vers la Mourvèdre en raison de la petite quantité de Grenache dans le millésime, ce qui me fait penser que cette cuvée pourrait se fermer peu après la mise en bouteille, mais elle est à ce jour franche et très expressive.

Accompagne idéale:

Vous apprécierez ce vin avec une entrecôte beurre café de Paris, une joue de veau, un chateaubriand, un tournedos Rossini ou une souris d'agneau au romarin. Il s'accommode très bien des viandes rouges comme le boeuf braisé, l'agneau ou le gibier.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Région:	Rhône
Sous-région:	Vallée du Rhône méridionale
Producteur:	Clos des Papes
Notation(s):	Jeb Dunnuck 96-99/100
Elevage:	12 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2047
Cépage(s):	55% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Syrah, 1.6% Cunoise, 1.6% Vaccarèse, 1.6% Muscardin

Référence: 1422217

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Clos des Papes

Origine:	France
Notation(s):	Jeb Dunnuck 96-99/100
Cépage(s):	55% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Syrah, 1.6% Cunoise, 1.6% Vaccarèse, 1.6% Muscardin
Apogée:	jusqu'en 2047
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Foudre
Vol. alcool:	15.5 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le déguster.