



CUVÉE DU VATICAN

Châteauneuf-du-Pape

Cuvée du Vatican Rouge 2016

Région : Vallée du Rhône

Appellation : Châteauneuf-du-Pape

Cépages : 65% Grenache - 25% Syrah - 10% Mourvèdre

Degrés : 15%

Rendements : 32/35hl/ha

Élaboration : Culture raisonnée. Vendanges manuelles en caissettes. Utilisation d'une table de tri. Eraflage. Fermentation en cuves inox thermo-régulées. Vinification classique. Élevage en cuves et fûts de chêne, filtration légère.

Terroir : Sable et argile, argilo-calcaire, argilo-calcaire avec galets.

Conditions climatiques : L'hiver 2016 a été doux, suivi d'un printemps sec et assez frais, le vignoble a dû affronter un été plus chaud que la moyenne avec plusieurs journées où les températures ont dépassé les 35°C, y compris au mois de septembre. Un été chaud mais pas caniculaire, se caractérisant dès la véraison par des amplitudes thermiques entre le jour et la nuit favorables. Météorologie idéale, la saison estivale a été sèche, mais les fines pluies du mois de septembre ont permis aux raisins d'atteindre des maturités complètes.

Production totale : En moyenne 30 000 bouteilles de 75cl.

Accords mets & vins : Viande rouge, volailles, Navarin d'agneau, cuisine Méditerranéenne, fromages.

Potentiel de garde : Entre 10 et 15 ans.



Jancis Robinson
17/20

JEB DUNNUCK
91 pts

Wine Spectator
94 pts

vinous
90-92 pts

