



CUVÉE DU VATICAN

Châteauneuf-du-Pape

Cuvée du Vatican Rouge 2019

Région : Vallée du Rhône

Appellation : Châteauneuf-du-Pape

Cépages : 64% Grenache - 22% Syrah - 14% Mourvèdre & Cinsault

Degrés : 15%

Rendements : 31hl/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 : Les pluies d'automne-hiver (460 mm) ont lancé la période végétative et doté les sols de bonnes réserves en eau. Les mois d'avril et mai ont été relativement frais. La saison végétative a été très sèche (pluies modérées au printemps, très faibles en été) avec seulement 158 mm de précipitation. Cette période a aussi été très chaude, sept jours sur dix dépassants les 30°C entre le 1er juin et le 15 septembre.

Le déficit hydrique a plutôt impacté la taille des baies qui sont restées tardivement très petites.

Aux vendanges les raisins présentaient un bel état sanitaire mais un rendement en jus assez faible. La pluie de 15 mm le 18 septembre fut bienvenue et permis aux grenaches d'atteindre leur maturité phénolique. Le résultat s'est traduit par des pellicules de belles épaisseurs, des couleurs intenses et une très belle pureté aromatique.

Production totale : 47 000 bouteilles de 75cl.

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

Potentiel de garde : Entre 10 et 15 ans.

