

VIDAL-FLEURY



Vidal-Fleury

Châteauneuf-du-Pape

Notre Châteauneuf est issu de vieilles vignes cultivées à l'Est de l'appellation, sur le terroir de La Crau qui comporte des sols argileux, recouverts de cailloutis et galets roulés. Le climat est de type méditerranéen, sous l'influence du mistral.

Millésime : 2020

Couleur : Rouge

Prix : 39,50 €

CHATEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE

Le millésime 2020 a été marqué par un printemps et un été particulièrement doux et ensoleillés. L'effet conjugué des chaleurs en journée et des nuits qui sont toujours restées fraîches a permis à la vigne de s'épanouir pleinement jusqu'au moment de la récolte. Les vendanges ont été précoces et se sont parfaitement déroulées.

Date de début des vendanges : 3 septembre 2020.

ACCORDS METS & VINS :

A associer à une terrine de gibier, une daube à la provençale servie avec sa ratatouille, un chapon farci aux châtaignes, ou encore un gigot d'agneau. Il peut aussi accompagner des fromages de caractère à patte molle comme le Saint-Félicien.

DISTINCTIONS :

Jancis ROBINSON 15,5/20



Grenache Noir



Robe rouge rubis, sombre.



Un nez intense exprimant les fruits noirs, le cassis, la mûre, réhaussés de notes de garrigue.

La bouche est puissante et riche. L'équilibre juste et rond vient tempérer des tanins amples et la structure charpentée. La finale est sur la finesse avec de belles notes boisées.



Vinification en vendanges égrappées, fermentation alcoolique sous température contrôlée, trois à quatre semaines de cuvaison, macération post-fermentaire à chaud.



Elevage pendant deux ans en foudre de chêne pour la totalité de la cuvée.

TEMPÉRATURE

18 °C

OUVERTURE

2h

CONSERVATION

20 ans