

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 : 2022

Couleur : Rouge

Non disponible à la vente en ligne

CHATEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE

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 :



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

2 h

CONSERVATION

20 ans