



CHÂTEAU NEUF-DU-PAPE LES ÉPICES

Surface : 3 000 hectares

Localité : Châteauneuf du Pape, Bédarrides, Courthézon, Orange et Sorgues.

Appellation : Châteauneuf du Pape

Nature du sol : gros quartz roulés mélangés à de l'argile rouge sableuse.

Cépage : grenache, Syrah, mourvèdre, cinsault, muscardin, Picpoul, terret noir, counoise, vaccarèse, picardan, clairette, roussane, bourboulenc.

Vendanges : manuelles

Vinification : traditionnelle avec longue macération

Elevage : en foudre et en cuve.



Histoire

Au XIVème siècle la papauté, installée en Avignon, choisit Châteauneuf du Pape comme résidence d'été et y fit planter de la vigne. Les papes successifs développèrent le vignoble. Depuis, les vigneronns de Châteauneuf du Pape entretiennent avec soin ce merveilleux vignoble.



Terroir

Les sols plus ou moins profonds, très caillouteux, sont constitués pour l'essentiel de gros quartz roulés mélangés à de l'argile rouge sableuse. Les galets du sol emmagasinent la chaleur du soleil pendant le jour et la renvoient sur les pieds de vigne la nuit.



Vin

Robe : rouge rubis foncé

Nez : bouquet complexe de fruits rouges, de cuir, d'anis, de réglisse et d'épices, légèrement balsamique.

Bouche : tout en rondeur et en onctuosité. Forme ample et souple. Grande longueur en bouche.



Accord mets et vin

La complexité des Châteauneuf du Pape permet de les servir avec de nombreux mets et avec la plupart des fromages. Ils sont bons à boire vers leur cinquième année mais peuvent se garder 10 ans et plus selon les millésimes.

Servir entre 16 et 18°C.