



CHÂTEAUNEUF DU PAPE CLOS DU ROI



COULEUR	ROUGE
MILLESIME / DEGRE	2012 15 % vol
TERROIR	Argilo calcaire recouvert de galets roulés
CEPAGE	Grenache : 70% Syrah : 30%
RENDEMENT	25HI/Ha
CONTENANCE	Bouteille (75 cl) et Magnum (150 cl)



VINIFICATION

Vendanges avec tri selectif très rigoureux Raisins foulés et égrappés, fermentation en cuve inox à température maîtrisée cepage par cepage. Longue cuvaison avec nombreux remontages et delestages pour une meilleure extraction et affinage des tanins (3 semaines) . Assemblage après fermentation malolactique, élevage pour 5% en barriques d'1 vin et demi muids, 95% en cuve béton brut permettant une micro-oxygénation du vin favorable à son évolution avant mise en bouteille au printemps 2014.

DEGUSTATION

Notre Châteauneuf du Pape Clos du Roi Rouge, issu de vignes à faible rendement, de belle couleur rouge pourpre, est un vin puissant et généreux aux tanins fins et subtils, exhalant des arômes de fruits rouges et de sous bois. Il sera le compagnon idéal des viandes rouges, gibiers et fromages de caractère. A consommer dès la 3ème ou 4ème année, il pourra se conserver 8 à 10 ans. A déguster entre 18 et 20°.

MEDAILLES & CITATIONS

WINE ADVOCATE (91) Oct 2014
Jancis ROBINSON 15 - Nov 2013
Stephan TANZER IWC 89-91 January 2014
Wine Spectator 92 Sept 2014
Bettane et Desseauve guide 2015 16/20
ARGENT Vignerons Independants 2015