



CHATEAUNEUF DU PAPE CLOS DU ROI



COULEUR	ROUGE
MILLESIME / DEGRE	2013 15 % vol
TERROIR	Argilo calcaire recouvert de galets roulés
CEPAGE	Grenache : 70% Syrah : 30%
RENDEMENT	25Hl/Ha
CONTENANCE	Bouteille (75 cl) et Magnum (150 cl)

VINIFICATION

Vendanges manuelles 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 (4 semaines) . Assemblage après fermentation malolactique, élevage pour 30% en barriques d'1vin et demi muids 70% en cuve béton brut permettant une micro-oxygénation du vin favorable à son évolution avant mise en bouteille **Juillet 2015**.

DEGUSTATION

Le Châteauneuf du Pape Clos du Roi Rouge, issu de vignes à faible rendement est un assemblage de grenache majoritairement et de syrah.Sa robe rubis brillant et son nez très flatteur de fruits rouges en font un vin gourmand et enlevé . Ce millésime 2013 se montre délicat mais offre une finale d'épices douces qui réchauffe l'ensemble. A consommer dès à présent, il se déguste idéalement dans les 5 ans sur un large choix de viandes et de fromages tant ses tanins sont soyeux.

MEDAILLES & CITATIONS

Jancis ROBINSON 17,5 - Nov 2014
Josh RAYNOLDS 88-90 April 2015
Jeb Dunnuck (October 2015) 88/100