

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

La Réserve
AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
Rouge 2012

LE CLOS DU CAILLOU

1600 CHEMIN SAINT DOMINIQUE
84350 COURTHEZON

tel : +33 (0)4 90 70 73 05
fax : +33 (0)4 90 70 76 47

mail : closducaillou@wanadoo.fr
site : <http://www.closducaillou.com>

Contact : VACHERON SYLVIE



MODE DE VITICULTURE



BIO certifiée France

TERROIRS

Sable / Safré (100%)

CÉPAGES

Grenache noir (60%)

Mourvèdre (40%)

VINIFICATION

Cuve tronconique (100%)

Macération pré-fermentaire à froid

T° de fermentation : 25°

Macération : 37 jours

ELEVAGE

½ Muid (100% - 18 mois)

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin présente une jolie robe rouge profonde de couleur encre de Chine, aux reflets noirs brillants. Le nez est puissant et élégant, sur des arômes de sous-bois, avec des arômes de figes confites cuites au four, associés avec des notes de réglisse et de Zan à la violette. La bouche est suave, distinguée, voluptueuse, sur des arômes de confiture de fraises, de mûres sauvages et de liqueur de cassis. On retrouve des notes épicées et subtiles de clous de girofle, piments d'Espelette et paprika doux. Ce vin présente une superbe longueur.

ACCORDS:

Cocotte de grives au genièvre - tartare de bécasses - ceps farcis aux abats de gibier - civet de chevreuil à la sauce cacao.



Fédération des Syndicats de Producteurs de Châteauneuf-du-Pape
BP 12 - 25 avenue Général de Gaulle - 84231 Châteauneuf-du-Pape Cedex
www.chateauneuf.com - www.vinadea.com

26/02/2019

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

