

# CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

## AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Rouge 2017

84230 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE  
tel : +33 (0)4 90 38 02 18

mail : [contact@domaine-brun-avril.com](mailto:contact@domaine-brun-avril.com)  
site : <http://www.domaine-brun-avril.com>

Contact : BRUN JEAN JACQUES

### MODE DE VITICULTURE Conventionnelle

### TERROIRS

---

Galets roulés (60%)

Sable / Safre (40%)

### CÉPAGES

---

Grenache noir (78%)  
Mourvèdre (14%)

Syrah (8%)

### VINIFICATION

---

Foudre (92%)

Cuve tronconique (8%)

Macération : 28 jours

### ELEVAGE

---

½ Muid (92% - 18 mois)

Cuve tronconique (8% - 18 mois)

### NOTES DE DÉGUSTATION

---

Le millésime 2017 présente une belle robe sombre avec de discrets reflets bleutés.

Le nez s'exprime par de petites notes acidulées de genièvre et de framboise écrasées mais reste assez largement dominé par des notes de réglisse et de cacao en poudre.

La bouche présente une belle intensité où les vieilles vignes de Grenache apportent des notes poivrées. Ce millésime 2017 restera gravé dans les mémoires car il est associé à une sécheresse historique que l'on retrouve bien à la dégustation avec l'alcool joliment équilibré par des notes de boisé fondu.

Ce vin a un très joli potentiel de garde, supérieur à 10 ans et l'évolution devrait lui apporter des notes de garrigues et renforcer ces arômes de chocolats déjà présents.



Fédération des Syndicats de Producteurs de Châteauneuf-du-Pape  
BP 12 - 25 avenue Général de Gaulle - 84231 Châteauneuf-du-Pape Cedex  
[www.chateauneuf.com](http://www.chateauneuf.com) - [www.vinadea.com](http://www.vinadea.com)

19/05/2020

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

