

Domaine Le Moulin des Saints

Châteauneuf-du-Pape

Appellation : AOP Châteauneuf du Pape (Rhône)

Millésime : 2022

Contenance : 75 cl ou Magnum 150 cl

Cépage(s) : Grenache Noir 70 %- Syrah 10% – Mourvèdre 10 %
Cinsault 10 % , (Age moyen du vignoble 45 ans)

Un terroir béni des dieux

C'est au XIVème siècle que les Papes firent construire à Châteauneuf leur Résidence , le Pape Jean XXII épris du vin de Châteauneuf, développa le vignoble et en assura la renommée.

En 1929 naissait officiellement l'A.O.C. Châteauneuf-du-Pape.

Le Domaine dispose de la "Symphonie des plusieurs cépages" caractéristique de l'appellation, apportant la complexité aromatique, la puissance et l'équilibre. Les raisins sont issus de nos parcelles du Bois Dauphin , Pierrefeu & les Serres

Terroir : De galets roulés (80%) & sable (20%)

Vendange : Pour faire du bon vin, il faut de bons raisins", la vendange est entièrement manuelle.

Table de tri : Les grappes sont éraflées.

Vinification : 28 jours de macération ponctuée par des remontages réguliers .

Élevage : Les cépages sont élevés séparément 12 mois pour moitié 50 % en cuve et 50 % en gros foudres de chêne. Ensuite , les vins sont filtrés et mis en bouteille.

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : Robe pourpre soutenue

Nez : Nez de fruits rouges, cerise, mûres, cassis, des parfums d'épices (caractère du mourvèdre)

Bouche : En bouche les notes de réglisse se retrouvent, les tanins sont d'un soyeux exceptionnel , ce grand vin dévoile son ampleur, son satiné, sa palette aromatique excitante pour une carrière de plusieurs décennies.

Suggestions gourmandes :

Parfait en accompagnement des viandes rouges en sauces, les gibiers et les fromages.



PROwines

Belgium



+ 32 495 82 06 82 - E-mail info@prowines.be www.prowines.be