



DOMAINE DES BOSQUETS

GIGONDAS

Le Castellas...

CHATEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE 2018

TERROIR/CEPAGES:

Micro-parcellaire de Vieux Grenaches sur un plateau villafranchien d'argiles rouges, de galets et de grès roux.

MICROCLIMAT:

Promontoire à 120m d'altitude. Exposition Sud.

PRODUCTION:

Rendement 15 HL/Ha - 800 bouteilles 75 CL – Degré 15%

VENDANGE:

100% Manuelle – Fin Septembre - Eraflage 80% + Foulage léger + encuvage par gravité.

VINIFICATION:

Cuvaison parcellaire longue (32 jours) en 3 phases :
Macération pré fermentaire à froid
Fermentation alcoolique à 28°C, avec délestages en début de FA
Macération-infusion, avec brassage des lies et remontages.

ELEVAGE:

18 mois en un Demi-muid de 600L - Fermentation malo-lactique sous bois.

DEGUSTATION:

Une robe grenat profond. Un nez riche, sur le fruit mûr, la menthe poivrée, et la prune. Des tanins très fins et fondus, et une longueur interminable.

POTENTIEL:

Longue garde. 20 ans et plus...

CONSEILS DE SERVICE :

Carafer à l'avance. Servir à 16°C maxi, dans de grands verres, sur un carré d'agneau ou un cochon de lait rôti.

PRESSE:

96-98/100 Robert Parker

Julien Bréchet