

Châteauneuf-du-Pape - Rouge - 2022



Terroir

Vignobles sur plateaux d'argiles rouges mêlés aux galets roulés. Certaines zones sont aussi plus profondes et sablonneuses.



Encépagement

90% Grenache noir, 5% Syrah, 5% Mourvèdre.



Vinification

Égrappage, cuvaison longue de 18 à 21 jours avec pigeages. Élevage de 16 mois en cuves béton (90%) et fûts de chêne (10%).



Dégustation

Couleur rouge rubis, intense et brillante. Au nez exhalent les arômes de fruits noirs (cassis, cerise), d'épices et de poivre. En bouche, on retrouve cette grande complexité aromatique. Les épices et les fruits mûrs apparaissent sur des tannins ronds. Un Châteauneuf du Pape où le Grenache est roi, exprimant à travers son terroir ampleur et puissance.



Conseils de consommation

De préférence entre 1 et 8 ans. Servir à une température de 16°C.

Contient des sulfites

DOMAINE LA
GRANGETTE
SAINT JOSEPH