



Châteauneuf-du-Pape Cuvée TINTOT 2017

Le domaine

Christine et Daniel CHAUSSY, tous deux sœur et frère sont la 5^{ème} génération à œuvrer sur le domaine. Depuis, la sixième génération les a rejoints. Le domaine situé à Orange au nord de l'appellation Châteauneuf-du-Pape, couvre 11 hectares de Châteauneuf du Pape, 19 hectares de Côtes du Rhône Villages et 2 hectares de Vin de France. Le domaine est en Agriculture Biologique depuis 2012.

Les cépages

85% Mourvèdre ; 15% Grenache

Le terroir

Ces vignes s'épanouissent sur des sols argileux, recouverts de galets roulés.

Les lieux-dits

Boislauzon et Palestor.

La vinification

Les vendanges sont manuelles, le raisin est trié à la parcelle. La vendange est éraflée. Aucun levurage. La vinification est traditionnelle avec maîtrise des températures. L'élevage s'effectue en cuve et en barriques.

La dégustation

Nez riche de fruits rouges et noirs. Bouche étoffée, torréfiée et épicée.

Accord et Service

On l'apprécie avec une viande grillée, un gibier, du fromage, ...

Les distinctions

15/20 Jancis ROBINSON (Novembre 2017)

96+/100 Jeb DUNNUCK (Août 2018)

Tintot, nom provençal du Mourvèdre, est la plus belle expression de notre terroir.

