

Châteauneuf-du-Pape 2016



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.

Cépages

70% Grenache ; 30% Mourvèdre

Le terroir

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

Les lieux-dits

Boislauzon, la Gardiole, Palestor et Brusquières.

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.

Dégustation

Nez complexe d'épices et fruits mûrs. Bouche puissante avec des tanins soyeux.

Service

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

Distinctions

1 étoile Guide Hachette 2019

Médaille d'argent concours des Vignerons Indépendants 2018

Médaille d'Or Concours des Vins d'Orange 2017

94/100 Jeb Dunnuck (août 2018)

90/100 Robert PARKER (août 2018)

16,5-17/20 Revue du Vin de France

15/20 Jancis ROBINSON.

Le Châteauneuf-du-Pape tradition rouge est la cuvée phare du domaine.

