

Mas de Boislauzon

Châteauneuf-du-Pape Rouge Cuvée TINTOT 2017

Le millésime

2017 est similaire à 2016, il est qualifié d'exceptionnel.

Le domaine

Christine et Daniel CHAUSSY, tous deux sœur et frère, sont la 5^{ème} génération à œuvrer sur le domaine. Depuis leurs enfants (6^{ème} génération) les ont rejoints. Le domaine situé à Orange au nord de l'appellation Châteauneuf-du-Pape, couvre 11,50 hectares de Châteauneuf du Pape et 20 hectares de Côtes du Rhône Villages. Le domaine est en agriculture biologique depuis 2012.

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 vinification est traditionnelle avec maîtrise des températures. L'élevage s'effectue en cuve et en barriques.

Les cépages

85% Mourvèdre ; 15% Grenache

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

93-95/100 Robert Parker (Octobre 2019)

94+/100 Jeb Dunnuck (Août 2019)

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

Mas de Boislauzon EARL CHAUSSY C et D 84100 Orange masdeboislauzon@wanadoo.fr

04 90 34 46 49 masdeboislauzon.fr

