



# Châteauneuf-du-Pape Cuvée TINTOT 2016

## Le domaine

Christine et Daniel CHAUSSY, tous deux sœur et frère sont la 5<sup>ème</sup> 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.**

