

Châteauneuf-du-Pape 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.

Cépages

60% Grenache ; 40% 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

Puissant en bouche, des arômes épicés, bel équilibre et doté d'une belle longueur.

Service

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

Distinctions

17/20 Jancis Robinson (Novembre 2018)

95/100 Jeb Dunnuck (Août 2019)

Médaille d'argent Concours des Vins d'Orange 2018

91-93/100 Robert Parker (Octobre 2019)

Médaille d'Or Challenge Millésime Bio 2020

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

