



DOMAINE CHARVIN Châteauneuf-du-Pape 2016

74,50\$

* Prix de détail suggéré

	Code produit	12440687
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Succ. Seul.
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Vallée du Rhône
	Sous-région	Rhône méridional
	Appellation	Châteauneuf-du-Pape
	Cépage(s)	Grenache 85 %
	Cépage(s)	Vaccarèse noir 5 %
	Cépage(s)	Mourvèdre 5 %
	Cépage(s)	Syrah 5 %
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	1.7
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	21 mois en cuve béton et 5 mois en bouteille

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Laurent Charvin est la 6ème génération de la famille sur la propriété fondée en 1851. Le domaine couvre 8 ha de Châteauneuf du Pape, 16 ha de Côtes du Rhône et IGP. La principale préoccupation doit être le travail dans les vignes. Le Domaine est certifié biologique depuis 2014

NOTES DE DÉGUSTATION

Vin exhibant une couleur rubis foncé. Nez complexe d'où émanent des notes d'épices, de framboise, de violette et de réglisse. Prenez plaisir à savourer ce rouge sec exprimant une agréable fraîcheur et muni de tannins charnus. Fidèle aux arômes perçus à l'olfaction, il rappelle des saveurs de poivre, d'olive noire et de mûre. Révélant une bouche ample, il persiste longuement dans une belle finale.

NOTES VITICOLES

Le vignoble est travaillé en culture biologique, avec travail du sol, taille gobelet pour les cépages autres que syrah. La vendange est manuelle avec un tri dès la parcelle.

VINIFICATION

Après léger foulage, la vendange est mise en cuve sans éraflage. Des remontages sont effectués tous les jours avec aération afin de favoriser les extractions de la manière la plus douce possible. Les températures sont contrôlées avec une possibilité de réfrigération si nécessaire. Les vinifications durent 17 à 21 jours en fonction des années. Le vin ne subit aucune filtration. Il est mis en bouteilles au bout de 21 mois.

