



20 Rue Des Manoirs, Suite 202
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882
Sans frais: 1 800 204-2918
Télécopieur: 1 450 582-5557



● Châteauneuf du Pape Vieilles Vignes

ROU383

Historique

Le couple Marie-Pierre et Éric Plumet est originaire de Bourgogne et cela se sent dans leur façon de vinifier les vins en recherchant toujours un maximum de finesse et de fraîcheur. Ajoutez à cela leur ferveur pour l'agriculture biologique et biodynamique, un grand respect pour l'équilibre de l'écosystème en place et vous obtenez des vins qui sont vrais et qui respirent le terroir du massif d'Uchaux.

Reconnaissance

94 points - Decanter (mill 2022) 96-97 points - La Revue du Vin de France (mill 2021) 94 points - Decanter (mill 2021)

| | | | |
|------------------------|---------------------|---------------------|---|
| Pays | France | Producteur | La Cabotte |
| Région viticole | Rhône | Cépage(s) | 75% grenache, 10% syrah, 10% mourvèdre, 5% cournoise et vaccarèse |
| Appellation | Châteauneuf-du-Pape | Conservation | Jusqu'à 15 ans |
| Service | 17°C | | |

Description

Oeil

Robe rouge sombre

Nez

Le premier nez est très marqué par les arômes de cassis. Puis l'on découvre des arômes plus complexes, mûre, fraise, épices.

Bouche

En bouche, le vin est plein, profond. Les arômes de petits fruits noirs dominent. Les notes épicées apportent de l'élégance tandis que la belle qualité des tanins soutient une agréable finesse.

Accord mets/vin

Gibiers à poils et à plumes, viandes rouges (gigot d'agneau, rôti de boeuf). Viandes en sauce. Cuisines épicées et exotiques. Fromages corsés (brebis, chèvre)

Commentaires

Terroir: Parsemé de galets, roulés et façonnés par le Rhône, notre Châteauneuf du Pape repose sur un substrat sédimentaire marneux, sableux et argileux qui constitue un formidable «garde-manger» pour la vigne qui peut y faire plonger profondément ses racines pour y puiser par tous temps et toutes saisons eau et fraîcheur. Vinification et élevage: Après un premier tri effectué à la parcelle par les vendangeurs, les raisins sont acheminés à la cave en petites caisses de 25 kg, où avant la mise en cuve, un deuxième tri est effectué par le personnel de l'exploitation. Nos plus beaux raisins de Grenache et Syrah sont vinifiés sans éraflage. La cuvaison est longue et douce en cuve thermorégulée. Pendant la phase fermentaire, plusieurs pigeages peuvent être effectués. L'élevage de 18 mois de notre Châteauneuf est partiellement accompli en fût de chêne.

En une ligne