Bosquet des Papes

Châteauneuf du Pape AOC

Par Qaviste

Détails de l'offre



BOSQUET DES PAPES

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOC

Pays

France

Région

Vallée du Rhône Sud

Culture

Traditionnelle

Contenance

75cl

Bouchon

Liège naturel

Conditionnement

Carton

Bosquet des Papes

Châteauneuf du Pape AOC

Par Qaviste

Détails de l'offre



7 DE PIGNAN 2020

C'est une sélection de 7 parcelles du lieu-dit Pignan, mondialement connu grâce au célèbre "Pignan" du Château Rayas. On y retrouve les fameux sols sablonneux et le cépage unique: Grenache. Le grand terroir de Pignan s'exprime à merveille dans cette cuvée: puissant, concentré et pur! L'oxygénation révèle les fruits noirs et le vin se teinte d'épices douces et de notes fleuries. Une ampleur déconcertante guide le palais avec nuance vers une fraîcheur unique. La finale très sapide est d'une longueur déconcertante. Très grande maîtrise du millésime 2020, Bravo!

Sols

Sables au nord est de Pignan

Ages des vignes

De + de 70 ans

Cépage

Grenache Noir

Vinification

4 jours de macération préfermentaire à froid

35 jours de macération

Elevage

15 mois d'élevage en foudre

Maturité

A déguster à partir de 2023 et jusqu'à 2036

Service

Déguster à 16°C

Aveine/Carafe: 1 heure

Accord mets / vin

Côtes d'agneau en panure de thym, tajine de bœuf épicée, curry d'espadon, côte de bœuf

Degré alcoolique

15% vol

Production

6'000 bouteilles

Bosquet des Papes

Châteauneuf du Pape AOC

Par Qaviste

Détails de l'offre



LA FOLIE 2019

Le nez complexe et racé révèle dès le premier nez un panel d'épices fortes et douces mêlées au fruit noir. Le deuxième nez est plus gourmand avec un bois très raffiné et déjà superbement bien intégré. La bouche est très vive dès l'attaque se développant sur un corps puissant et sapide. On apprécie cette énorme matière révélée dans une pureté impressionnante! Les tanins qui titillent en finale sont croquants et fins. Ce vin doit vieillir encore 5 ans avant dégustation et offre un potentiel de garde de 15-20 ans minimum.

Sols

Galets roulés

Ages des vignes

De 90 à plus de 100 ans

Cépages

80% Grenache Noir, 20% Mourvèdre

Vinification

15% de grappes entières

4 jours de macération préfermentaire à froid

35 jours de macération

Elevage

18 mois d'élevage en foudre neuf

Maturité

A déguster à partir de 2025 et jusqu'à 2040

Service

Déguster à 16°C

Aveine / Carafe: 2 heures

Accord mets / vin

Cuisse de faisan, girolle et dattes confites

Degré alcoolique

15% vol

Production

3'500 bouteilles