

Clos des Papes - P. Avril, Châteauneuf-du-Pape AC 2014



Région viticole

France, Vallée du Rhône

Cépage(s)

65% grenache, 20% mourvèdre, 10% syrah, 5% counoise, muscardin, vaccarèse

Notes de dégustation

Finale

Fruité, gourmand, doté d'une finesse très élégante, bien structuré.

Vin et mets

Viandes rouges, gibier et fromages.

Garde

10 ans

Terroir

Le "Clos des Papes" est une propriété d'une trentaine d'hectares très morcelée, située entre les villes d'Avignon et d'Orange. Elle ne compte pas moins de 18 parcelles, parmi les plus beaux terroirs de l'Appellation. Cette division permet de mieux maîtriser les maturités au moment des vendanges (les différents secteurs n'ayant pas la même précocité) et de marier, à la fois, plusieurs cépages et différents terroirs. En effet, un cépage au nord de l'Appellation peut avoir un caractère légèrement différent du même cépage planté au sud. Le "Clos des Papes" produit des vins rouges de garde, grâce à une vinification et un élevage traditionnel, avec des rendements faibles (en moyenne 30 hl/ha), auquel s'ajoute un tri sévère, toujours dans un souci de qualité.

Vinification

Elevage en foudres de chêne pendant 12 à 18 mois.