

CHATEAUNEUF du PAPE 2020 Rge Cuvée Tradition Domaine CHANTE Gigale 75 cl

Nez est éclatant , développant des arômes de fruits et d'épices,La bouche est charnue sur des notes de fruits rouges, mûre, fraise, myrtille, et noirs



Référence : 451101

Prix : 29.20 €

Descriptif :

CHATEAUNEUF du PAPE Rge 2020 Cuvée Tradition Domaine CHANTE Gigale 75 cl

Hyppolite JOURDAN , viculteur renommé le domaine en 1874 qui représentait 28 hectares. A ce jour le domaine appartient à Alexandre Favier, qui perpétue la tradition des vigneron de la famille et s'étend sur plus de 40 hectares sur l'appellation Châteauneuf du pape répartis sur 45 parcelles, éclatées sur l'ensemble de ce terroir d'exception : la diversité des sols et des cépages ainsi que des vignes atteignant cent ans, permettent d'élaborer des vins uniques. L'esprit du domaine est assuré par Alexandre Favier et son équipe qui assurent eux même chaque étape de la production des vins de la propriété. Les vendanges sont parcellaires afin de conserver chaque identité de terroirs, de gros investissements ont été réalisés au chais : Cuves en bétons, inox, ovoïdes, foudres et même dernièrement une jarre en terre cuite; des contenants choisis pour révéler le meilleur de chaque parcelle et lieu-dit du vignoble.

Cette cuvée est élaborée à partir de plusieurs terroirs : Galets roulés (lieu-dit: Tresquoy, Cabrières), Sablonneux (lieu-dit: Bois Dauphins), Sablo-caillouteux (lieu-dit: Palestor, la Roquette, Pied Long, Pignan)

notes de dégustation:

Nez est éclatant , développant des arômes de fruits et d'épices,La bouche est charnue sur des notes de fruits rouges, mûre, fraise, myrtille, et noirs(pruneau) , porté par des tanins d'une grande finesse . Un grand Châteauneuf du Pape

cépages: Grenache 65% Syrah 20% Mourvèdre 10% Cinsault 5% Vendanges manuelles et tri sélectif
Macération 21 à 24 jours,élevage 70% cuves, 30% pièces bourguignonnes et foudres

accords: tourte au canard,carré d'agneau, chevreuil sauce grand veneur,côte de boeuf,tajine poulet agneau,cassoulet Toulousain

T°S: 14 -16°C a carafer 2 heures avant

G: 2027 -2029

[Lien vers la fiche du produit](#)