

AOP CHATEAUNEUF DU PAPE

Tradition Rouge 2018

Domaine du Comte Christophe de COURTEN



Wine Advocate

92/100

Jeb Dunnuck

90/100



70 % Grenache noir - 30 % Syrah

« Le Châteauneuf du Pape 2018 présente des notes attrayantes de clou de girofle et de cannelle au nez, ainsi que des notes de cerises mûres, de framboises et de chocolat noir. Corsé et généreux, avec une sensation moelleuse et charnue en bouche, il s'agit d'un rendu doux et très mûr de Châteauneuf du Pape. »

Wine advocate, 2021

TERROIRS

Sol brun (10%) Calcaire (70%) Sable / Safré (20%)

VINIFICATION

Cuve inox (100%)

T° de fermentation : 25°

ELEVAGE

½ Muid (30%)

Barrique ancienne (30%)

Cuve inox (40%)

