

AOP CHATEAUNEUF DU PAPE

Cuvée Spéciale des Comtes de COURTEN 2017

Domaine du Comte Christophe de COURTEN

Jeb Dunnuck
93/100



50 % Grenache noir - 40 % Mourvèdre

10% Syrah

Robe grenat, profonde, avec des reflets bleutés.

Le nez est marqué par les fruits rouges et les épices, avec des arômes de liqueur de framboise, de cacao, de fraise écrasée, de prune et de réglisse.

La bouche est marquée par une grande élégance, elle est ample, douce, d'une texture tendre mais aussi riche

et fraîche. La bouche est très longue, sur le cacao, la prune et la framboise.

« La Cuvée Spéciale Des Comtes De Courten 2017 offre un arrondi, moyen à plein - Profil corsé et appétissant ainsi que des notes impressionnantes de fruits rouges chauds, de garrigue et de poivre. Mûre, opulente et magnifiquement équilibrée, cette beauté hédoniste fait tout bien. Buvez-le au cours des 10 à 12 prochaines années. »

Jeb Dunnuck, 2019

TERROIRS

Galets roulés (30%) Sable / Safre (30%)
Sol Brun (40%)

VINIFICATION

Cuve inox (100%)

Macération pré-fermentaire à froid

T° de fermentation : 25°

Macération : 28 jours

ELEVAGE

½ Muid (25%) Barrique ancienne (25%)

Cuve béton (50%)