

AOP CHATEAUNEUF DU PAPE

Réserve du Cygne 2017

Domaine du Comte Christophe de COURTEN



Wine Advocate 90+ /100



60 % Grenache noir - 40% Syrah

Profondément coloré, il a un bouquet exotique de fruits rouges, chèvre-feuille, poivre et fleurs de printemps. Avec un profil puissant, mûr et charnu en bouche, il offre une acidité vive, des tanins mûrs et une finale solide.

Le chêne ajoute un élément sucré avec des notes de framboise et cerise.

TERROIRS

Galets roulés (60%) Sol brun (40%)

VINIFICATION

Cuve inox (100%)

T° de fermentation : 25°

Macération : 33 jours

ELEVAGE

Barrique neuve (40%) Cuve inox (60%)