



ALAIN JAUME ET FILS



Nome: DOMAINE GRAND VENEUR « LES CHAMPAUVINS »

Annata: 2014

Regione: CÔTES-DU-RHÔNE

Denominazione: CÔTES-DU-RHÔNE

Colore: ROSSO

Vitigno: 70% GRENACHE NOIR, 20% SYRAH, 10% MOURVEDRE

Formati: 750 ml

Coltura: GRAND VENEUR "Les Champauvins" rappresentano 34 ettari classificati in Côtes du Rhône, ma le cui parcelle si trovano sul bordo settentrionale della AOP Châteauneuf du Pape, separate soltanto da una piccola strada di ghiaia.

Il sottosuolo è composto da residui marini e ciottoli che restando in superficie consentono di accumulare calore durante il giorno (un ciottolo al sole raggiunge i 55 ° C in estate) restituendolo ai piedi dei vigneti di notte. Questa fonte di calore consente alle uve di raggiungere la maturazione ottimale.

In cantina: Vinificazione tradizionale in vasche di acciaio con follature regolari e fermentazione per circa 18 giorni. L' affinamento del Grenache avviene in tini d'acciaio mentre per Syrah e Mourvèdre in botti di rovere di 3-4 anni. Imbottigliato dopo 12 mesi.

Caratteristiche: Con un potenziale fino a 8 anni nelle annate migliori, si presenta con un colore rosso granato intenso. Questo "eccezionale" Côtes du Rhône rivela aromi di frutti neri, con note vegetali e speziate, tipiche dell'espressione del suo suolo. La bocca è ampia, soave, con una struttura tannica importante ma setosa, con una bella rotondità conferita dal Grenache. Il finale è persistente con note leggermente speziate di pepe e liquirizia ...apostrofato da Robert Parker un "baby Châteauneuf du Pape".

Abbinamenti: carni rosse, selvaggina e formaggi di buona struttura.

Servizio: circa 16 °C