



ALAIN JAUME ET FILS



Nome: DOMAINE GRAND VENEUR LE MIOCÈNE

Annata: 2015

Regione: CÔTES-DU-RHÔNE

Denominazione: CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Colore: ROSSO

Vitigno: 70% GRENACHE NOIR, 20%SYRAH, 10%MOURVEDRE E ALTRI VITIGNI

Formati: 750 ml

Coltura: Una parte delle vigne sono situate su terreni argillosi pietrosi ricoperti di ciottoli laminati e un'altra parte su terreni argillo-sabbiosi nello strato più profondo. Siamo nella zona settentrionale della denominazione. Le viti sono coltivate in agricoltura biologica che combinata alla tipologia di terreni, consente a questo GRAND VENEUR rosso di esprimere anno dopo anno il suo grande potenziale e la sua complessità aromatica.

In cantina: Vendemmia manuale con selezione dei grappoli in vigna. La fermentazione avviene in serbatoi in acciaio inox, con follature regolari, per 18-20 giorni. L'affinamento avviene in tini d'acciaio per Grenache e in botti di rovere di 2-3 anni per Sirah e Mourvèdre.

Caratteristiche: Di colore è rubino intenso, rivela al naso aromi di frutta rossa matura (ciliegia, mora) e spezie. Il vino è ricco, pieno e ampio. Una grande persistenza generata anche da una sensazione di salinità, completata da tannini setosi.

Uno stile di Châteauneuf du Pape che esprime tutte le caratteristiche del terroir e un potenziale di invecchiamento fino a 15 anni per le annate più generose.

Abbinamenti: Piatti strutturati, selvaggina, carni rosse e formaggi saporiti.

Servizio: circa 16°C