



---

## ALAIN JAUME ET FILS



Nome: DOMAINE GRAND VENEUR « LES ORIGINES »

Annata: 2014

Regione: CÔTES-DU-RHÔNE

Denominazione: CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Colore: ROSSO

Vitigno: 50%GRENACHE NOIR, 20%SYRAH, 30% MOURVEDRE

Formati: 750 ml

Coltura: Le vigne sono situate nella punta nord della denominazione Châteauneuf du Pape, su dei terrazzamenti dell'era del quaternario. Il suolo contiene una percentuale molto elevata di argilla rossa mescolata a ciottoli laminati con un sottosuolo drenante. Questi terreni sono considerati i più adatti alla produzione di vini ricchi e potenti e grande eleganza.

Per definizione, "LES ORIGINES" è un vino con un grande potenziale di invecchiamento.

In cantina: Vendemmia manuale con selezione grappolo per grappolo e diraspatura totale. La fermentazione avviene per 18-21 giorni con follature regolari. L' affinamento per circa 16 mesi avviene per un 50% in vasche di cemento e per il restante 50% in botti.

Caratteristiche: Dal colore rosso porpora (colore particolarmente predominante in gioventù), rivela al naso intensi aromi di frutta matura (ciliegia, mora), spezie, caffè, vaniglia e di note grigliate. In bocca si riscontra grande complessità gustativa: note speziate e di frutti maturi, con dei tannini concentrati e setosi. Il finale di una lunga persistenza aromatica è orientato verso note iodate, di liquirizia e pepe. Uno Châteauneuf-du-Pape con un potenziale di invecchiamento fino a 20 anni, che coniuga grande concentrazione e finezza.

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

Servizio: circa 16°C