



ALAIN JAUME ET FILS



Nome: DOMAINE GRAND VENEUR « VIEILLES VIGNES »

Annata: 2013

Regione: CÔTES-DU-RHÔNE

Denominazione: CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Colore: ROSSO

Vitigno: 50% GRENACHE NOIR, 10% SYRAH, 40% MOURVEDRE

Formati: 750 ml

Coltura: I vigneti sono situati nel settore nord della denominazione Châteauneuf du Pape. La cuvée "Vieilles Vignes" raccoglie le parcelle con le vigne più vecchie (circa 60 anni) della tenuta. Con il tempo e grazie alla cultura biologica, le piante hanno sviluppato radici che vanno molto in profondità. Le rese sono naturalmente basse e le uve hanno una incredibile concentrazione.

In cantina: La raccolta è manuale con selezione grappolo per grappolo e diraspatura totale. La fermentazione avviene per 25 giorni con follature regolari. L'affinamento per 16 mesi, avviene per il 40% in vasche di cemento e il 60% in botti di rovere francese nuove e 1 anno (origine Tronçais).

Caratteristiche: Dal colore intenso, quasi nero, al naso rivela aromi di frutta nera (ribes nero, mora), spezie, con sentori di fieno e caffè tostato. Una grande complessità aromatica. Da giovane, le spezie e i frutti maturi virano verso note boisé e di vaniglia, con tannini fini e imponenti con un finale di lunghissima persistenza grazie ad un'incredibile salinità e suadenza.

Questo vino appartiene alla ristretta cerchia dei grandi vini di Francia, con un potenziale di invecchiamento fino a 30 anni. Un eccezionale Châteauneuf-du-Pape che esprime la quintessenza del suo terroir.

Abbinamenti: Piatti strutturati, selvaggina, carni rosse e formaggi saporiti. Grande vino da meditazione.

Servizio: 16°C