



## Tradition Rouge 2020, A.O.C. Châteauneuf-du-Pape

*Produit en conversion biologique FR-BIO-01*



### **Terroirs & cépages**

Cuvée historique produite depuis le XVIIème siècle, la cuvée Tradition est un assemblage de nos différents terroirs, sur safres et sur galets roulés et des huit cépages noirs de l'appellation.

- 60% Grenache noir
- 15% Syrah
- 10% Mourvèdre
- 10% Cinsault
- 5% Counoise

Des cépages blancs et rose sont également présents, mais en très faibles proportions.

### **Vinification & élevage**

Les vendanges se font à la main, en caisses de 25 kgs.

Après une double sélection des meilleures grappes, à la vigne puis sur table de tri, les raisins sont vinifiés en levure indigène en cuve tronconique béton en vendange entière, ou égrappés, selon les cépages.

10 % des vins sont ensuite élevés en barriques, demi-muids et foudres et 90% en cuve béton pendant 14 mois.

Enfin, le vin est mis en bouteilles sans filtration ni collage.

### **Le millésime 2020**

Le rendement est de 31 hectolitres/hectare. Production de 80 000 bouteilles

### **Notes de dégustation**

Un nez de bouquet de garrigue et de fruits rouges. Une bouche toute en rondeur, équilibrée avec une belle sucrosité, aux arômes de cacao et de cerise griotte, avec une finale longue, suave et réglissée.

### **Accords mets & vin**

Dans sa jeunesse, ce vin est parfait pour accompagner une épaule d'agneau confite au four, un pigeon rôti aux ceps, puis, à partir de sa cinquième année, des viandes en sauce, une daube provençale, tous les gibiers et de nombreux fromages.

### **Recommandations**

- A consommer dès maintenant et jusqu'en 2035.
- Température de service : 16-18°C.

## Notes

### **Jed Dunnuck 94/100**

*The 2020 Châteauneuf Du Pape is a big winner, with the vintage's purity and elegance front and center while still bringing beautiful depth of fruit and richness. Black cherries, savory garrigue, spice, and loamy earth all emerge on the nose, and it's medium to full-bodied, pure, balanced, and straight-up seamless on the palate. You should buy a case of this and enjoy bottles over the coming 15 years.*