



TRADITION ROUGE 2019, A.O.C. CHATEAUNEUF-DU-PAPE



Terroirs & cépages

Cuvée historique produite depuis le XVII^{ème} 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. L'ensemble du vignoble est conduit en Agriculture Biologique certifiée.

- 50% Grenache noir
- 20% Syrah
- 15% Mourvèdre
- 10% Cinsault
- 5% Counoise, Terret, Muscardin, Vaccarèse.

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 2019

Nous avons eu une belle floraison. Le printemps et l'été secs ont donné des baies très petites et concentrées (d'un poids 30% inférieur à la moyenne). La climatologie du mois de septembre a permis une récolte à maturité parfaite. Le rendement est de 29 hectolitres/hectare.

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 griottée, 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.