



Tradition Rouge 2023, A.O.C. Châteauneuf-du-Pape

Vin issu de l'agriculture biologique FR-BIO-01, Vin biodynamique certifié Demeter



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.

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

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 d'un vin et 90% en cuve pendant 15 mois.

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

Le millésime 2023

Le rendement est de 28 hectolitres/hectare. Production de 66 000 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'à 15 ans après millésime.
- Température de service : 16-18°C.