FAMILLE LANÇON

Domaine de la Solitude

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Barberini Rouge 2023, *A.O.C. Châteauneuf-du-pape*

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

Assemblage

Les grenaches proviennent de vieilles vignes plantées sur les hautes terrasses alluviales quaternaires entourant le Domaine. Ces terrasses sont le berceau des fameux terroirs de galets de quartzites et d'argiles, qui confèrent à la cuvée Barberini une grande puissance tannique et aromatique.

- 60 % Grenache noir
- 25 % Syrah
- 15 % Mourvèdre

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 foulés et égrappés partiellement. Ils sont vinifiés par gravité en cuve béton. Des macérations longues avec des extractions douces permettent d'obtenir ces tanins à la fois puissants et souples. Cette cuvée est élevée pour 60% en barriques et 20% en foudre pendant 15 mois.
Le vin est enfin mis en bouteilles sans filtration ni collage.

Le millésime 2023

Rendement de 30 hectolitres/hectare.
5000 bouteilles et 150 magnums produits.

Notes de dégustation

Un nez puissant, où se mêlent des arômes de tabac, de pruneau, de violette et de caramel au lait. Une bouche veloutée aux arômes de réglisse et de cerise griotte, avec une finale chocolatée persistante.

Accords mets & vin

Ce vin, encore dans sa jeunesse, s'associera avec des viandes rouges comme une belle côte de bœuf, mais aussi, par exemple, un tajine d'agneau aux abricots, des magrets de canard aux cerises, puis, dans une dizaine d'années, un lièvre à la royale.

Recommandations

- À consommer dans les 3 à 20 ans après le millésime.
- Température de service: 16-18 °C.