



**Réserve Secrète 2021, A.O.C. Châteauneuf du Pape**  
**Vin issu de l'agriculture biologique FR-BIO-01**

**Assemblage**

Les Grenaches sont issus de la plus ancienne parcelle du Domaine de la Solitude, plantée par mon trisaïeul au début du siècle dernier. Elle se situe sur le versant ouest de la Crau, sur un terroir de safres. Les Syrah s'épanouissent sur le Terroir frais de safres des Blachieres.

- 65% Grenache noir centenaire
- 35% Syrah

Ces deux grands terroirs sont toujours vinifiés à part, les grandes années.

**Vinification & élevage**

Les vendanges se font à la main en caisse de 25 kg. Après une double sélection des meilleures grappes à la vigne puis sur table de tri, les raisins sont vinifiés en vendange entière pour les Grenaches, les Syrah sont égrappées. La vinification se déroule en cuve tronconique béton. Elle est soigneusement élevée pendant 15 mois pour 65% en barriques neuves et 35% en cuves béton. Le vin est assemblé puis affiné en foudre pendant 18 mois avant d'être mis en bouteilles sans filtration ni collage.

**Le millésime 2021**

Le rendement est de 25 hectolitres/hectare. 1800 bouteilles sont produites.

**Notes de dégustation**

Vin puissant, élégant et raffiné, construit pour la longue garde. Nez intense de mûre, de cassis, porté par des notes empyreumatiques. La bouche dense de ce vin mêle admirablement les notes de havane et de cèdre à la cerise griotte, et se poursuit par une finale intense et persistante.

**Recommandations**

- À consommer à partir de 3 ans après millésime jusqu'à 20 ans
- Température de service: 16-18 °C.

