



Châteauneuf-du-Pape 2024

Dans le verre, une couleur pourpre intense. Au nez, des notes puissantes de fruits confits et de bois. En bouche, une grande richesse de fruits. Les tanins sont soyeux et la finale reste en mémoire grâce à son caractère épicé.

Producteur	Domaine de l'Arnèsque
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Rhône
Sous-région	Châteauneuf-du-Pape
Appellation	AOP
Millésime	2024
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	15° - 17°
Conservation	jusqu'en 2034
Cépages	Grenache, Syrah, Mourvèdre
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	323224
Accord mets et vins	Pièces de viande nobles, Grillades, Champignons, Bœuf, Gibier

Vinification

Vendange manuelle triée, éraflage sélectif. Vinification traditionnelle de 25-30 jours avec plusieurs remontages pour forcer l'extraction des substances colorantes et tanniques de la peau des baies. Le vin est ensuite élevé pendant 12 mois en grand demi-muid (fût de chêne de 600 litres).

Terroir

Les vignes poussent dans des galets, qui stockent merveilleusement bien la chaleur et la restituent lentement. Les sols sont sablonneux et argileux.

Histoire

Les ceps nouveaux âgés de 50 ans du Domaine de l'Arnèsque se faufilent à travers les champs de galettes ensevelis par les éboulis et défient la chaleur vacillante et le mistral orange. Il en résulte des vins de caractère et de passion.

