



Châteauneuf-du-Pape 2022

Colore viola intenso nel bicchiere. Al naso potenti note di frutta candita e legno. Al palato, grande pienezza di frutto. I tannini sono setosi e il finale è memorabile grazie alla sua speziatura.

Produttore	Domaine de l'Arnèsque
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Rodano
Sottoregione	Châteauneuf-du-Pape
Classificazione	AOP
Annata	2022
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	15° - 17°
Invecchiamento	fino a 2032
Vitigni	Grenache, Syrah, Mourvèdre
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	322122
Adatto a	Tagli di carne pregiati, Carne alla griglia, Funghi, Manzo, Selvaggina



Vinificazione

Raccolta manuale selezionata, diraspatura selettiva. Vinificazione tradizionale di 25-30 giorni, con diversi rimontaggi per forzare l'estrazione del colore e dei tannini dalle bucce degli acini. Il vino viene poi affinato per 12 mesi in grandi demi-muid (botti di rovere da 600 litri).

Terroir

Le uve crescono su ciottoli che conservano il calore in modo eccellente, per poi rilasciarlo lentamente alle viti. I terreni sono sabbiosi e argillosi.

Storia

Le viti nodose di 50 anni del Domaine de l'Arnèsque si infilano nei campi di galette disseminati di massi, sfidando il caldo scintillante e il maestrale tempestoso. Questo dà origine a vini di carattere e passione.

