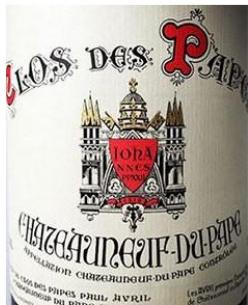


Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape rouge 2011

Prix du produit :

360,00 €



caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): Les Avril (CLOS DES PAPES)
Millésime: 2011
Appellation: Châteauneuf-du-Pape
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
RVF: 18,5/20
Bettane + Desseauve: 17.5/20
Wine Advocate (Parker): 96/100
Cépage dominant: grenache

Description brève du produit :

17,5/20 B&D, 18,5/20 RVF, 96/100 Parker, un grand et classique Châteauneuf du pape de longue garde.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CLOS DES PAPES + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Châteauneuf du Pape rouge 2011 du Clos des Papes

Le Guide RVF des meilleurs vins de France 2014: "D'un grand raffinement, il libère un fruit doux, à peine confit dans ses parfums. La chaleur du millésime se retrouve dans l'épaisseur

veloutée du fruit et cette sensation d'apaisement en bouche. Un vin majeur en devenir."

Guide Bettane et Desseauve 2015: "Absolument digne du 2010, avec même un peu plus d'épices et de laurier au nez, tannin noble, impeccable comme d'habitude et sans surcharge en alcool. **Apogée** de 2019 à 2026."

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, Oct. 2013): "One of the stars of the vintage and coming from absurdly low yields of 18 hectoliters per hectare, the 2011 Chateauneuf du Pape is a full-bodied, seamless effort that exhibits copious kirsch, ground pepper, dried flowers and underbrush as well as incredibly fine tannin, great mid-palate concentration and ample length on the finish. Relatively forward by this estate's standards, it will be approachable at an earlier age than normal. Nevertheless, it will have 20+ years of evolution and is an awesome effort in the vintage. Drink 2015-2030."

Fiche technique rédigée par le domaine pour ce Chateauneuf du pape 2011 :

Le clos des papes rouge 2011 présente une belle maturité des tanins car nous avons des tanins soyeux ce qui est important pour le vieillissement. Ce millésime à moins de concentration que le millésime 2010, toutefois il présente une plus grande finesse. L'équilibre est parfait et ce vin révèle une grande persistance en bouche. Vous pourrez l'apprécier au bout d'un an si vous recherchez le fruit (kirch) mais nous sommes persuadés qu'il vieillira une quinzaine d'années, dans une bonne cave évidemment. Par sa finesse et son soyeux, ce vin vous permettra d'attendre les millésimes 2009 et 2010 qui vont se fermer pendant plusieurs années. Ce vin n'est en aucun cas un petit millésime. Il présente une belle complexité ce qui en fait un vin de caractère.

Cépages : 65% grenache, 20% mourvèdre, 10% de syrah, 5% de counoise, muscardin et vaccarèse.

Nature des sols : Terrain Miocène recouvert par le diluvium alpin des plateaux ou le diluvium des terrasses, à l'exclusion des alluvions du Rhône. Les sols sont souvent recouverts de galets qui emmagasinent la chaleur durant le jour et la rétrocèdent la nuit; ceci favorisant la maturité des raisins.

Vignes: Age moyen des vignes: 30 ans. 3300 pieds/Ha. Taille: Cordon de royat et gobelet. Vendanges manuelles

Vinification: Durée élevage: 12 à 15 mois. Vin non filtré mais collé au blanc d'oeuf. Elevage en foudre mais pas de bois neuf.