

Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape rouge 2002



Prix du produit :

80,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Les Avril (CLOS DES PAPES)

Millésime: 2002

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

Description brève du produit :

Ce vin a été offert par un généreux donateur que nous ne connaissons pas personnellement. Nous ne pouvons donc garantir les conditions de conservation, l'origine ni la qualité des vins. Votre achat est avant tout une donation pour l'hôpital des enfants de Kiev, et nous vous en remercions infiniment.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU CLOS DES PAPES
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape rouge 2002

Ce vin a été offert par un généreux donateur que nous ne connaissons pas personnellement. Nous ne pouvons donc garantir les conditions de conservation, l'origine ni la qualité des vins. Votre achat est avant tout une donation pour l'hôpital des enfants de Kiev, et nous vous en remercions infiniment.

Fiche technique rédigée par le domaine:

Par sa constitution et son caractère, le Clos de Papes rouge est un vin de rôti par excellence également très apprécié avec le gibier, une venaison et les fromages. Depuis le millésime 1988, nos vins ne subissent plus de filtration, cela pour conserver une plus grande conservation et leur conférer une meilleure aptitude au vieillissement . Cependant, un dépôt peut apparaître dans la bouteille. Celui-ci n'est en aucun cas un défaut qualitatif. Il vous suffit de décanter la bouteille avant de la servir.

Encépagement du domaine (variable selon les millésimes):

- 55% de grenache
- 30% de 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 alluvion 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 de l'élevage: 12 à 15 mois

Vin non filtré mais collé au blanc d'oeuf

Elevage en foudres mais pas de bois neuf.