Clos des Papes "Le Petit Vin d'Avril" rouge

Prix du produit :

168,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): Les Avril (CLOS DES PAPES)
Appellation: Vin de France (Rhône)
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Petit Vin d'Avril
Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

Description brève du produit :

C'est un vin fruité, concentré, bien structuré que l'on peut déguster sans attendre ou faire vieillir quelques années. Très faible production cette année (s'il était millésimé, ce serait du 2023), il sera vite épuisé.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Clos des Papes Le Petit Vin d'Avril rouge

Commentaires du vigneron :

Le Petit vin d'Avril rouge, que nous vous proposons cette année, présente une belle maturité et structure doté d'une bonne acidité et d'arômes de petits fruits rouges, cerise, cassis ; très équilibré. C'est un vin de moyenne garde que vous pourrez apprécier malgré tout sur quelques années.

Fiche technique rédigée par le domaine:

Le Petit vin d'Avril rouge est un vin de table issu de vignes qui se situent à la limite de l'appellation Châteauneuf-du-Pape, en bordure du Rhône. Nous traitons ces vins avec la même rigueur que no vins d'appellation, et pour un tiers du volume, pratiquons un élevage en foudre. le rendement moyen par hectare est de 30 à 35 Hl.

Encépagement du domaine (variable selon les millésimes):

- 30% de grenache
- 20% de syrah
- 10% de mourvèdre
- 15% de cabernet sauvignon

- 15% de merlot
- 10% de marselan caladoc

Vignes:
Age moyen des vignes: 30 ans
Superficie : 4 hectares
Taille: Cordon de Royat et Gobelet
Vendanges manuelles

Vinification:
Classique, vendange foulée, égrappée. Cuvaison environ 20 jours.
Elevage en foudre pour une partie pendant 12 mois.

Le Petit Vin d'Avril est mis en bouteille fin janvier, et est donc pour cette année, constitué de 2/3 de la production de 2019, et 1/3 de l'assemblage de l'année précédente qui a évolué un an dans le bois.
C'est un vin fruité, concentré, bien structuré que l'on peut également faire vieillir quelques années.