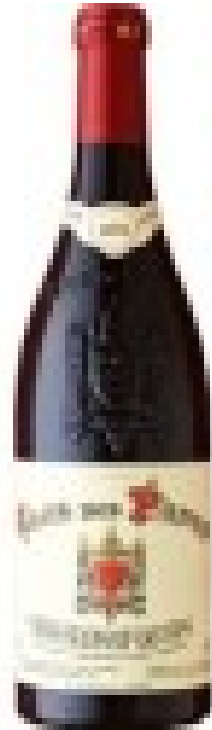


# Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape rouge 2023 MAGNUM



Prix du produit :

**510,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2023

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 98/100

Bettane + Desseauve: 98/100

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

**Description brève du produit :**

**Coup de coeur et 98/100 RVF et B+D ! Un grand et classique Châteauneuf de longue garde.**

**Description du produit :**

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

**Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape rouge 2023 MAGNUM**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025) : Coup de coeur et**

---

**98/100.** *Le rouge 2023 balance entre le fruit noir bien mûr et la réglisse. Il s'impose par un équilibre souverain et l'ampleur d'un fruit à la fois raffiné et charnel, tenu par des tanins d'une grande douceur. Un vin magistral.*

**Guide Bettane + Desseauve 2026** (sept 2025) : **98/100.** *Une cuvée d'une plénitude rare, profonde et équilibrée. un domaine au sommet, fidèle à ses convictions, son style et son terroir.*

#### **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 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 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 de l'élevage: 12 à 15 mois

Vin non filtré mais collé au blanc d'oeuf

Elevage en foudres mais pas de bois neuf.