

# Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape rouge 2010 (3 bouteilles)



Prix du produit :

**631,50 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2010

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 96/100

Wine Advocate (Parker): 98/100

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

**Description brève du produit :**

**96/100** RVF et **98/100** Castaing/Parker. Un grand et classique Châteauneuf de longue garde dans un millésime 2010 en provenance directe des caves du domaine (juin 2026).

**Description du produit :**

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

**Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape rouge 2010**

---

## Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2013 : 96/100.

**Robert Parker's Wine Advocate** (Y. Castaing, mai 2022): **98/100**. *Unprompted, Paul-Vincent Avril pulled a 2010 Chateauneuf du Pape from the admirable library stock he maintains at Clos des Papes. Who was I to say no? A stupendous effort that seamlessly marries full-bodied richness with a sense of lightness and ease, it's really just now maturing, although it has been drinkable for some time. Leather accents raspberry and blackberry fruit on the nose, while the long, silky-textured finish adds delicate notes of star anise, peppery spice and black olive. This complex, elegant masterpiece should continue to drink well for another decade and then some. **Drink date 2015-2035.***

### 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.

---