

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Appellation d'Origine Protégée



CÉPAGES

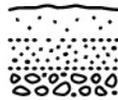
Grenache, Cinsault, Syrah.



VIGNOBLE

Vieilles vignes en gobelets et échelas à petits rendements, vendange manuelle et tri des raisins.

Viticulture en conversion BIO



SOLS

Sols rouges à galets roulés sur crétacé calcaire et sables sur molasses miocène.



VINIFICATION

Vendanges en grappes entières, fermentation sans soufre en cuves béton, extraction longue et douce, macérations en infusion.



ÉLEVAGE

Cuves béton, inox et demi muids de chêne français durant 18 à 24 mois.

Robert Parker
WINE ADVOCATE

92+ 2020

« The 2020 Chateaufneuf du Pape La Cour Des Papes offers up charming scents of cherries, stone fruit and garrigue, showing excellent ripeness, even a touch of surmaturité, without going over the top. Full-bodied and supple yet concentrated, this blend of 70% Grenache, 20% Mourvèdre and 10% Syrah is a fine effort, produced from a mix of purchased fruit and wine ».

Jancis Robinson.com

15,5/20 2021

« Attractive nose with red fruits, sweet spice and tinned strawberry. Clean, ripe, pure fruit on the mid palate and quite firm tannins, which should resolve. Moderate concentration of bright red fruits and a nice herbal note on the finish ».



LA COUR DES PAPES

ROUGE

750 &
1500 ML

LE MOT DU WINEMAKER

Cette cuvée iconique des Grandes Serres est composée de Grenache, Cinsault et Syrah issu de parcelles de safres et de galets roulés. Les safres sont des sables calcaires à la granulométrie très fine.

Ils donnent au vin son élégance, une certaine verticalité et des tanins ciselés, tout en dentelle.

Les galets roulés, eux, apportent opulence, exubérance du fruit et salinité du corps.

Le mélange de ces deux terroirs est explosif : grâce à des raisins mûrs et sains, de faibles rendements, une vinification simple et honnête 100% vendanges entières et des élevages bien dosés en fûts et cuves béton, on obtient ce vin légèrement poivré, marqué par des fruits rouges généreux, des épices douces, d'une grande délicatesse, très tendre et enveloppant.

Avec le temps la Cour des Papes se révélera sous d'autres jours, avec des notes de rose, de cerise et de cacao.

Et si l'on est très patient, viendront alors des arômes de miel et de cire d'abeille.

Toujours il devra être partagé avec des personnes aimées autour d'un repas fin, composé de mets de haute voltige ou lors de petits moments de grands plaisirs exquis.

ROMAIN LEROY





« Là, tout n'est qu'ordre et
beauté,
Luxe, calme et volupté »

Charles Baudelaire - Spleen et Idéal