

CHÂTEAU DE MONTFAUCON

Châteauneuf du Pape 2019

74,45\$

* Prix de détail suggéré



| | | |
|----|--------------------------|-------------------------------------|
| \$ | Frais de service | 10,95\$ |
| | Code produit | 14733926 |
| \$ | Prix licencié | 63.51\$ |
| | Conditionnement | 6x750ml |
| 🚚 | Type d'approvisionnement | Importation privée |
| 📅 | Statut | Non disponible |
| 📁 | Type de produit | Vin tranquille |
| 🇫🇷 | Pays | France |
| Ⓜ | Désignation réglementée | Appellation origine contrôlée (AOC) |
| 📍 | Région | Vallée du Rhône |
| 📁 | Appellation | Châteauneuf-du-Pape |
| 🍇 | Cépage(s) | Grenache 92 % |
| 🍇 | Cépage(s) | Mourvèdre 8 % |
| % | Pourcentage d'alcool | 15% |
| 🍷 | Couleur | Rouge |
| 💧 | Sucre | Sec |

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Montfaucou se trouve face à Châteauneuf-du-Pape, de l'autre côté du Rhône. Nos vignes sont réparties entre Montfaucou et les deux communes avoisinantes, Roquemaure et St-Geniès-de-Comolas.

NOTES DE DÉGUSTATION

Épicée et complexe, bouquet de garrigue et de fruits rouges et noirs ainsi qu'une bouche ronde, charmeuse, style souple en bouche. C'est un Châteauneuf du Pape à déguster au cours des 8 à 10 prochaines années.

NOTES SUR LE PRODUIT

En 2014 nous avons eu l'opportunité unique d'acheter des raisins à Châteauneuf-du-Pape d'une parcelle de 1,3 hectares appelée Les Escondudes. Elle se situe à côté du fameux plateau de La Crau. Les vieilles vignes de Grenache de 80 ans constituent la majorité de la parcelle. Le vin exprime avec gourmandise la finesse de ce cépage roi dans ce terroir de prédilection. Nous récoltons, vinifions et élevons le vin nous même. L'étiquette présente la vue que nous avons sur Châtea...

ÉLABORATION DU PRODUIT

Éraflage total, fermentation de sept jours suivie d'une macération post fermentaire, soit une cuvaison totale de 21 jours. Le vin est élevé un an en barriques suivi de dix mois en cuve béton avant la mise en bouteille.



- 89 Points -
Jeb Dunnuck