



DOMAINE SERGUIER

A.O.C CHATEAUNEUF DU PAPE

Cuvée Révélation

***Lieux dits chateaufeuf du pape : le pied long, terres blanches, blachières
Sélection parcellaire vieilles vignes de 90 ans***

Cépages : 90% grenache noir, 5% mourvèdre, 4% de cinsault & syrah, 1% cépages blancs

Sous-sol : Argile, galets roulés

Age moyen des vignes : environ 90 ans

Rendement : 28 hls/ha



Vinification et élevage : la récolte est ramassée manuellement avec un tri à la parcelle, dans des caisses de 30 kg. Après éraflage à 90%, le raisin est mis en cuve pour fermentation alcoolique pendant 4 semaines : une extraction des arômes et tanins par pigeage est recherchés.

Après pressurage pneumatique et soutirage, les vins sont placés en cuve pour la fermentation malo-lactique naturelle. La mise en fûts se fera fin janvier début février pour un élevage de 14 mois minimum.

Dégustation : Le vin présente une robe rubis soutenue, soulignée par quelques reflets pourpres. Le nez évoque des fruits noirs et des notes légèrement grillées. Le palais manifeste volume et densité, avec l'appui de tannins enveloppés et délicats. Les notes grillées liées à l'élevage du vin sont présentes, et apporte finesse et complexité. Une belle longueur en bouche délicate et enveloppante..

Garde : 2020 – 2040, prêt à boire en hiver 2020.

Température de service : 18°C

Plats conseillés : Côte de bœuf, bœuf bourguignon, civet de lièvre, gibier, ragout d'agneau au thym, épaule d'agneau au miel, boulangère de caille, fromages de caractère.

WWW.DOMAINE-SERGUIER.COM