

Hervé de Villiers "Les Remparts" 2014

Châteauneuf-du-Pape AC

France > Côtes du Rhône > Châteauneuf-du-Pape

Garde :
3 - 8 ans

% Vol :
13.70°



Cépage(s) :

Grenache, Mourvèdre, Syrah

Note de dégustation

Robe : D'une belle couleur soutenue.

Nez : Floral avec des notes épicées et de fruits noirs.

Palais : Puissant et gras aux tannins bien enrobés.

Accords mets-vin

Viandes légèrement épicées, bœuf aux morilles, carré d'agneau, cuisine asiatique, fromage de chèvre.

Terroir

Grâce à la composition du sol (sablonneux, argilo-calcaire avec ces fameux galets roulés), le terrain emmagasine la chaleur durant la journée et la restitue la nuit, ce qui favorise une bonne maturation du raisin.

Vinification

Fermentation de 5 à 10 jours à température contrôlée, le moût est pressé et transvasé en barriques pour la fermentation malolactique, élevage de plusieurs mois en barriques