



Châteauneuf-du-Pape Rouge 2004

Domaine Pierre André (culture biologique)

Caractéristiques

Région :	Rhône Sud
Appellation :	Châteauneuf-du-Pape
Encépagement :	80% grenache, 10% syrah, 8% mourvèdre, 2% divers
Age moyen des vignes :	70 ans
Sous-sol :	Galets roulés, sables et argiles calcaires
Situation :	Diverses parcelles
Production moyenne :	35 000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	28 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle, vendange entière
Elevage :	24 mois en vieux foudres et cuves béton
Vinificateur :	Jacqueline André
Propriétaire :	Famille André

Analyse

Visuel :	Robe rubis, belle brillance.
Olfactif :	Le nez annonce un vin soyeux. Des parfums de pruneau et de fraise se parent de fines notes florales. La réglisse apparaît à l'aération et complète ce joli nez.
Gustatif :	En bouche, le vin se fait voluptueux dès l'attaque. La douceur se mêle à la fraîcheur et les tanins se déposent sans dureté. La finale reste gourmande et fruitée, d'une bonne persistance.
Global :	La tradition Châteaunevoise est bien respectée à travers ce vin qui associe soyeux et élégance.

Dix-verres

Apogée :	2008 - 2018
Prix estimé à ce jour :	29.00 € TTC – Tarif club : 25.50 € TTC
Accords mets - vin :	Sauté de veau à la tomate et au thym, polenta.
Service :	servir à 17 ° C