



***Châteauneuf-du-Pape
Rouge
Chaupin
2006
Domaine de La Janasse
(culture raisonnée)***

Caractéristiques

Région :	Rhône Sud
Appellation :	Châteauneuf-du-Pape
Encépagement :	Pur Grenache
Age moyen des vignes :	60 ans
Sous-sol :	Argilo-calcaire recouvert de galets
Situation :	Au lieu dit Chapoin (terroir froid et tardif)
Production moyenne :	14 000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	30 hl/ha
Vinification :	Eraflage puis fermentation en cuve thermorégulée
Elevage :	12 mois (70% en foudre et 30% en barrique de chêne)
Vinificateur :	Christophe Sabon
Propriétaire :	Famille Sabon

Analyse

Visuel :	Robe rubis à reflets violacés.
Olfactif :	Le nez, dans un registre de douceur, annonce un vin de belle maturité. On perçoit des parfums de framboise, de prune et de mûre complétés par des notes épicées et réglissées.
Gustatif :	L'entrée en bouche se fait en douceur, à l'image du nez. Le vin remplit la bouche avec un soyeux de tannins et une rondeur importante. La rétro-olfaction se fait sur les fruits rouges bien mûrs avec une fine acidité en finale.
Global :	Un pur grenache qui exprime bien l'onctuosité du cépage. Une dizaine d'années de cave lui permettront de gagner en complexité.

Dix-verres

Apogée :	2009 - 2018
Prix estimé à ce jour :	49.00 € TTC – Tarif club : 43.00 € TTC
Accords mets - vin :	Daube de bœuf à la provençale (olives noires).
Service :	Carafer 1 heure, servir à 17° C