



Châteauneuf-du-Pape rouge

2002

Château Rayas

Caractéristiques

Région :	Rhône sud
Appellation :	Châteauneuf du Pape
Encépagement :	100 % grenache
Age moyen des vignes :	35 ans
Sous-sol :	Sable avec très peu d'argile
Situation :	Exposition nord (climat le plus froid de l'appellation)
Production moyenne :	6000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles avec tries
Rendement moyen :	7 hl/ha (récolte habituelle divisé par trois en raison de la climatologie)
Vinification :	Traditionnelle en cuve béton
Elevage :	3 mois en cuve puis 1 an en vieux fûts de bois (demi muids)
Vinificateur :	Emmanuel REYNAUD
Propriétaire :	Château RAYAS

Analyse

Visuel :	Robe rouge pelure d'oignon, évoluée.
Olfactif :	Le premier nez est animal et racé. A l'aération, il libère rapidement des senteurs de figes, de fraises et de pétales de roses fanées. On distingue également des épices et de la noisette.
Gustatif :	L'attaque est à la fois douce et ample. C'est une bouche soyeuse et étonnamment puissante avec des tanins très fins et une finale interminable sur les épices (poivre blanc).
Global :	Un tour de force d'Emmanuel Reynaud sur un millésime réputé sinistré dans cette appellation. Assurément hors normes !!!

Dix-verres

Apogée :	2006 – 2010
Prix estimé à ce jour :	Epuisé. Cotation à environ 105,00 €TTC (nous consulter stock FCVF à 79,00 €TTC)
Accords mets - vin :	Bécasse ou daube à la provençale
Service :	A carafier ½ heure avant de servir à 17 °C