

Châteauneuf du Pape
2004
Domaine Bois de Boursan
Culture conventionnelle raisonnée

Caractéristiques

Région :	Rhône Sud
Appellation :	Châteauneuf du Pape
Encépagement :	65 % Grenache, 15 % Syrah, 15 % Mourvèdre, le reste étant un mélange de Counoise et Cinsault
Age moyen des vignes :	De 40 à 100 ans
Sous-sol :	Galets roulés en surface sur un sous sol argilo-calcaire
Situation :	27 parcelles à travers l'AOC (toutes les orientations possibles)
Production moyenne :	40 000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles avec tries
Rendement moyen :	30 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle en raisins entiers, fermentation en cuve ciment
Elevage :	18 mois en foudre (de 15 à 30 ans)
Vinificateur :	Jean Paul VERSINO
Propriétaire :	Domaine Bois de Boursan

Analyse

Visuel :	Robe rubis profond
Olfactif :	Le nez est fin et paraît légèrement évolué. Derrière des notes de cuir et de sous bois se développent d'agréables senteurs de cerise à l'eau de vie, de prunes et de fleurs.
Gustatif :	La bouche est fraîche et volumineuse. Le corps du vin se déroule assez rapidement sur un registre puissant et chaleureux. Les tannins sont fins et la fin de bouche est mentholée.
Global :	Une cuvée de Châteauneuf du Pape issu de vieilles vignes vinifiées et élevées de manière très traditionnelle qui aboutit à un vin puissant mais non dénué de finesse.

Dix-verres

Apogée :	2007 - 2015
Prix estimé à ce jour :	22.80 € TTC – Tarif club : 20.10 € TTC
Accords mets - vin :	Civet de lièvre
Service :	Carafes ½ heure avant de servir à 17°C