



***Châteauneuf-du-Pape
Rouge
Domaine de Marcoux
2004
(culture biodynamique)***

Caractéristiques

Région :	Rhône Sud
Appellation :	Châteauneuf-du-Pape
Encépagement :	85% Grenache, 7% Mourvèdre, 10% Syrah, 3% Cinsault
Age moyen des vignes :	55 ans
Sous-sol :	Argilo-calcaire recouvert de galets roulés
Situation :	Diverses expositions en plateaux
Production moyenne :	25 000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	15 hl/ha
Vinification :	Vendange éraflée, fermentation en cuve thermorégulée
Elevage :	18 mois en cuve en béton
Vinificateur :	Sophie Armenier
Propriétaire :	Sophie Armenier

Analyse

Visuel :	Rubis légère évolution.
Olfactif :	Le nez est complexe et profond. La cerise, la mûre et la prune sauvage composent la trame de fond. On perçoit également des notes subtiles de biscuits ainsi que d'élégantes touches végétales (menthol).
Gustatif :	La race apparaît dès l'attaque de bouche. Un superbe volume apparaît avec une belle matière et du fond. Les tanins sont présents et élégants. La finale est interminable et éclatante avec une persistance sur la prune et la minéralité (salinité).
Global :	Marcoux est un vin de grande classe. La puissance joue avec la finesse pour libérer l'essence du terroir de Châteauneuf.

Dix-verres

Apogée :	2008 - 2020
Prix estimé à ce jour :	53€TTC – Tarif club : 46.80€ TTC
Accords mets - vin :	Lièvre à la royale, rognons de veau aux pruneaux.
Service :	Carafer 2 heures, à 17°C