



Domaine PORTE ROUGE

CHATEAUNEUF DU PAPE



CEPAGE:

80% Grenache, 15% Syrah,
5% Mourvedre

SOLS: Suite à des sédimentations successives, le sous sol de Châteauneuf-du-Pape est composé de calcaire, de molasse, de sable et d'alluvions.

VENDANGES: sont manuelles avec une sélection des raisins. Les parcelles sont vinifiées séparément en cuve, et à ce qui nous semble être leur optimum de maturité.

ÉLEVAGE: Jusqu'au mois de Mars, le vin est conservé dans des cuves inox ou béton. Ensuite il est relogé pour une période d'élevage de 12 mois dans des barriques de 225 litres en bois de chêne.

DEGUSTATION:

Oeil : D'une jolie Robe rouge profond aux reflets cerise

Nez : puissant de fruits rouges (framboise) et de réglisse avec une pointe de parfum de garrigues

Bouche : est d'une magnifique ampleur avec des arômes de réglisse et de fruits noirs, que sont le cassis et la mûre, Son équilibre parfait et sa richesse en font un vin corsé et flamboyant. La dégustation se termine longuement sur des notes de violette.

Se déguste avec un coq au vin, boeuf Bourguignon, Chapon, boeuf rôti, pigeon sauce aux cèpes.

GRAPE VARIETY:

80% Grenache, 15% Syrah,
5% Mourvedre

SOIL: Following successive sedimentation, the subsoil of Châteauneuf-du-Pape is composed of limestone, molasses, sand and alluvium.

HARVESTING: manual with a selection of grapes. The plots are vinified separately in vats, and at what we think is their optimum maturity.

AGING: Until March, the wine is kept in stainless steel or concrete tanks. Then it is relocated for a 12-month aging period in 225-liter oak barrels.

TASTING:

Eye: A pretty deep red color with cherry highlights

Nose: Powerful red fruit (raspberry) and licorice with a hint of degarrigue fragrance

Palate: Magnificent amplitude with aromas of liquorice and black fruits, which are blackcurrant and blackberry. Its perfect balance and richness make it a full-bodied and flamboyant wine. The tasting ends at length with notes of violet.

Enjoy with a coq au vin, Bourguignon beef, Capon, roast beef, pigeon with porcini sauce.