

Domaine de la Confidence

Châteauneuf du pape 2021 Rouge

MILLESIME 2021

Pour notre première vinification nous avons dû faire face les Aléas climatiques, le gel et à des périodes de grosses pluies. Un millésime atypique où notre présence quotidienne sur le terrain et nos efforts nous ont permis de récolter des raisins dans un bon état sanitaire et une bonne maturité, afin d'élaborer des vins de qualités sur le fruit et la gourmandise avec un bon équilibre.

PROVENANCE

Issu d'une parcelle de syrah de 1760 m2 à Châteauneuf du pape. Terroir galet roulés, sol enherbé.

VITICULTURE

Vendangé manuellement par nos soins le 12 Septembre 2021, avec une sélection rigoureuse à la parcelle.
Conduite en agriculture biologique

VINIFICATION

Un égrappage/fouillage suivit d'une macération durant 28 jours. Fermentation alcoolique avec des levures présentes naturellement sur les baies (levures indigènes)
Un pigeage quotient afin d'extraire en douceur les arômes

ÉLEVAGE

A patienté 15 mois, 50% barrique et 50% cuve inox

DÉGUSTATION

Un vin fin, des arômes de cerise et mure avec une pointe d'épice, tanins fondus . Température de service 17°C, Temps de garde 10 ans

ACCORDS

Bœuf bourguignon, Civet de sanglier, Magret de canard, Fromages



750 Bouteilles
numérotées