

Шатоньоф дьо Пап

Chateauneuf-du-Pape



Произход

Държава	Франция
Винен регион	Ком дьо Рон, Южна Рона
Винарна	Шато Ла Нерт

Технически данни

Сортов състав	Сира, Гренаш, Мурведър
Виг	Сухо червено вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Естествен корк

Винификация

Гроздето се бере ръчно и се сортира на маси. След това се поставят във ферментатори за 18 до 21 дни с редовно изпомпване и разбиране на шапката. Виното се дегустира всеки ден по време на ферментацията, за да се осигури най-добрата възможна екстракция. Накрая виното се прелива в дъбови бъчви, където протича малолактичната ферментация.

Отлежаване

В големи дъбови бъчви и барици за 12 месеца преди блендиране. Бутилира се 6 месеца след блендирането.

Описание

Накратко

Изкуситено вино със своето богатство на аромати и заоблено тяло с меки танини. Потенциал на отлежаване: около 20 години.

Дегустационни бележки

Атрактивен, дълбок гранатовочервен цвят с лилави нюанси. Комплексен аромат на черни плодове (касис, череша и маслини), обогатени от пикантни и флорални нотки. Вкусът е пикантен с нотки на ликорис, зрели танини, плътност в средата на небцето и дълбочина. Дълъг финал.

Съчетание с храна

Ребра на скара, печено говеждо и дивеч.



Бележки

