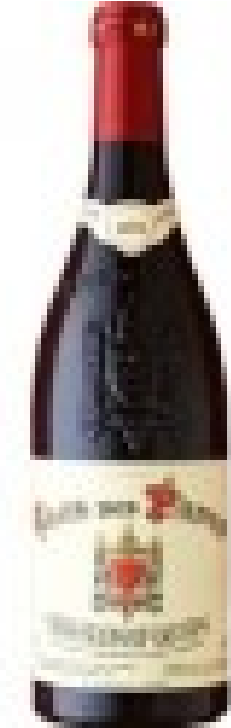


Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape rouge 2021



Prix du produit :

95,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Les Avril (CLOS DES PAPES)

Millésime: 2021

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 98/100

Bettane + Desseauve: 98/100

Wine Advocate (Parker): 96/100

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU CLOS DES PAPES
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape rouge 2021

La Revue du Vin de France (oct. 2023) : 98/100. *"Son nez profond évoque les épices, avec déjà une sensation d'onctuosité et de richesse au nez. La bouche lui fait écho avec une matière pulpeuse portée par des tanins mûrs et gras. Si l'on aime l'épaisseur et la densité de son fruit, il y a de la droiture dans son coeur de bouche mais aussi l'énergie d'un fruit bien vivant."*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : 95/100. *"Nous ne pouvons que vous conseiller ce rouge 2021, au fruit juteux et à la matière jeune et civilisée. Rien ne dépasse, le vin se livre sur un fruit primaire mais tellement gourmand... La bouche se montre*

vraiment juste, avec une puissance maîtrisée en toute logique. Les tanins veloutés tapissent le coeur de bouche pulpeux. Sa fraîcheur et sa trame sapide en font un vin de gastronomie qui vous permettra d'attendre patiemment les plus puissants 2019 et 2020."

Robert Parker's Wine Advocate (Yohan Castaing, oct. 2024) : **96/100**. *Very different from the 2022 vintage, the 2021 Chateauneuf du Pape from Clos des Papes is deeper and more powerful. It reveals delicate aromas of flowers, iris, lilac and spices, intertwined with lovely peppery notes. Full-bodied, concentrated and dense, it displays the estate's characteristic tension but with perfectly controlled power that brings a richer, solid core of fruit. The finish is long, ethereal and peppery, complemented by velvety tannins that promise graceful aging. It has a real potential to improve in the cellar. **DRINK DATE** 2025-2045.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

Par sa constitution et son caractère, le Clos de Papes rouge est un vin de rôti par excellence également très apprécié avec le gibier, une venaison et les fromages. Depuis le millésime 1988, nos vins ne subissent plus de filtration, cela pour leur conférer une meilleure aptitude au vieillissement. Cependant, un dépôt peut apparaître dans la bouteille. Celui-ci n'est en aucun cas un défaut qualitatif. Il vous suffit de décanter la bouteille avant de la servir.

Encépagement du domaine (variable selon les millésimes):

- 55% de grenache
- 30% de mourvèdre
- 10% de syrah
- 5% de counoise, muscardin et vaccarèse

Nature des sols: Terrain miocène recouvert par le diluvium alpin des plateaux ou le diluvium des terrasses, à l'exclusion des alluvions du Rhône. Les sols sont souvent recouverts de galets qui emmagasinent la chaleur durant le jour et la rétrocèdent la nuit ; ceci favorisant la maturité des raisins.

Vignes:

Age moyen des vignes: 30 ans

3300 pieds/Ha

Taille: Cordon de Royat et Gobelet

Vendanges manuelles

Vinification:

Durée de l'élevage: 12 à 15 mois

Vin non filtré mais collé au blanc d'oeuf

Elevage en foudres mais pas de bois neuf.

Description brève du produit :

98/100 RVF et B+D. Un grand et classique Châteauneuf de longue garde.