



DOMAINE

Four Saint Michel

Châteauneuf-du-Pape

Cuvée du Lion

Rouge 2015

Terroir :

Galets roulés

Lieux-dits :

Les Galimardes, la Crousroute

Cépages :

75% Grenache, 20% Syrah, 5% Mourvèdre

Vinification :

Vendanges manuelles, double tri, à la cave et la vigne. Eraflage total. Macération longue et extraction douce. Elevage en cuve béton (80%) et en barriques de 2 ans (20%). Degré : 14,5°.

Dégustation :

Belle robe grenat foncé.
Nez de fruits cuits, d'épices douces.
Châteauneuf typé et charpenté, aux arômes expressifs. Harmonieux, équilibré et velouté.

Accords mets/vin :

Poulet aux morilles, brie aux truffes, repas de chasse.

T° de service :

16-18°

A consommer :

Jusqu'en 2030

Principales notes :

Jeb Dunnuck : 93/100

Wine Spectator : 93/100

Jancis Robinson : 17,5/20

