



DOMAINE

*Four Saint Michel*

# Châteauneuf-du-Pape

## Cuvée du Lion

### Rouge 2017

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 : 15,6°.

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 2035

Principales notes :

Jeb Dunnock : 95/100

International Wine Report : 94/100

Wine Spectator : 93/100

Wine Cellar Insider : 94/100

