



Châteauneuf-du-Pape

Le Lien

Rouge 2015

Terroir :

Galets roulés

Lieux-dits :

Les Brusquières, les Terres Blanches

Cépages :

100% Grenache

Vinification :

Vendanges manuelles, double tri, à la cave et la vigne. Eraflage total. Macération longue et extraction douce. Très vieilles vignes. Elevage en cuves béton. Degré : 15,5°.

Dégustation :

Robe rubis profond.
Nez très expressif, corsé, de fruits rouges, de réglisse et de bois.
Bouche élégante et puissante, sur les fruits rouges, finale poivrée.
Expression de vieux céps de Grenache, sans impact du bois.

Accords mets/vin :

Brochette de grives, gibier, filet de bœuf en croûte. Vin de repas.

T° de service :

16-18°

A consommer :

Jusqu'en 2035.

Principales notes :

Wine Spectator : 94/100

Jancis Robinson : 16,5/20

Wine Cellar Insider : 93/100

