

Châteauneuf du Pape 2009



Grand Vin de la vallée du Rhone

- **Le vigneron** : Philippe Granger
- **Production annuelle moyenne** : 5 000 btles
- **Degré Alcoolique** : 14.5%/vol
- **Disponible en** : 75cl ; 150CL ; 300CL

- **Cépage(s)** : 93% Vieilles Grenache + 7% SYRAH
- **Type de Sol**: Argileux Calcaire
- **Rendement**: 30 hl/ha
- **Age des vignes** : 75 ans
- **Vendange** : Manuelle + triage vigne et cave

Vinification:

Après être éraflée à un pourcentage différents chaque année ,la vendange passe en cuve béton où là , la vinification est une fermentation Malo-Lactique avec surveillance des température , remontage journalier et délestage .

Elevage:

élevage sur lie fine pendant 24 mois en cuve et tonneaux neufs



«Robe soutenue. Nez fin, boisé toasté sur fond de réglisse, de fruits confits, d'épices douces... Bouche tendre, veloutée, puissance merveilleusement maîtrisée, le tout porté par une palette aromatique riche et variée. Un châteauneuf racé et noble....»

Tenue et conservation

Garde +15 ans



Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 16, 18° C

Accompagne Viande poêlée aux cèpes , confit de canard , fromage

Récompenses :

- 90/100 Gilbert & Gaillard 2015



Le MOT DU VIGNERON :

«Grande année 2009 qui laisse entrevoir la qualité d'une très belle grenache . Ce Châteauneuf du Pape peut être dégusté des maintenant ou garde quelques années .Très prometteur . »



Châteauneuf du Pape 2009



Grand Vin de la vallée du Rhône

- **The winegrower** : Philippe Granger
- **Annual production** : 5 000 btles
- **% Alc.** : 14.5%/vol
- **Available in** : 75cl ; 150CL ; 300CL
- **Grape Variety(ies)** : 93% Vieilles Grenache + 7% SYRAH
- **Type of soil** : Flinted round bebbles, slohy
- **Yield**: 30 hl/ha
- **Age of the vine**: 75 years
- **Harvest** : Manual + selection of grape

Vinification:

After being scratched in a different percentage each year, the harvest goes into concrete tanks where there is a winemaking Malo-lactic fermentation with temperature monitoring, daily pumping and unloading.

Maturing:

24 months in a barrels and tanks with a maturing on lies

« Deeply-coloured. Refined nose of toasted oak backed by liquorice, candied fruits and mild spices. Soft, velvety palate with marvellously restrained power and a broad-ranging aromatic spectrum supporting the whole. A racy, noble Châteauneuf.»



Aging potential :

15+ years

Culinary agreements :

To be served at : 16 or 18°..° C

Best with : Meat fried with mushrooms, duck confit, cheese



AWARDS :

- 90/100 Gilbert & Gaillard 2015



Winemaker comments ::

« Great 2009 which suggesting the quality of a beautiful grenache.

This Châteauneuf du Pape can be enjoyed now or keeping on cellar during few years. Very promising.»