



VIGNOBLE
SIMIAN

Châteauneuf-du-Pape Grandes Grenachières 2022

Rouge



CULTURE

Très vieux grenaches noirs plantés par Hippolyte SERGUIER sur les terroirs du nord de l'appellation (Palestor et Cabrières) entre 1880 et 1948.

VINIFICATION

Tri manuel, égrappage, mise en cuve, fermentation spontanée par levures indigènes de 25 à 32°C, avec pigeages quotidiens, 5 délestages, 40 jours de macération avec bâtonnages quotidiens, décuvage, fermentation malo-lactique.

Élevage en cuve béton seulement, mise en bouteilles très précoce en mai 2023 afin de préserver la richesse fruitée et réglissée du vin.

CÉPAGES

100 %
Grenache

SURFACE

2 ha

RENDEMENT

15 hl/ha
4 500 bouteilles

ÂGE MOYEN

80 ans

DÉGUSTATION

La robe est profonde, grenat à reflets pourpres. Le premier nez est très riche, intense et poivré, et laisse vite place à des notes de griotte, de cacao, de mûre et de pomme au four. La bouche est dense, puissante et équilibrée. Les tanins sont fins, ciselés et fondus et on note un vin parfaitement mûr, sur les fruits noirs et le moka, qui sait rester frais et croquant pour exprimer une grande finesse et une grande persistance en finale.

CONSEILS

Ce Châteauneuf du Pape d'exception est un grand vin de dégustation à apprécier dès ses premières années, seul, pour le plaisir, avec des viandes corsées ou des légumes rôtis

Ouvrir entre 2024 et 2039 ; servir à 16/17°C