



## Châteauneuf-du-Pape

Rouge

Vieilles Vignes

2012

90/100 Wine Advocate - 91/100 Josh Reynolds

16/20 Jancis Robinson

1er Prix Saint Marc Châteauneuf-du-Pape

### Terroir :

Galets roulés, argiles et sables.

Vignobles en coteaux, situés sur le Quartier Cabrières, au Nord de l'Appellation Châteauneuf-du-Pape

### Cépages

60% Grenache Noir (Vignes plantées entre 1891 et 1920)

10% Syrah - 10% Mourvèdre - 10% Cinsault - 10% Counoise

### Rendement :

26 hl/ha

### Vendange et Méthode de Vinification :

Vendange exclusivement manuelle avec tri rigoureux à la parcelle et totalement éraflée. Fermentation de 20 à 25 jours. Elevage en cuves béton puis en foudres à partir du mois de Juin. Mise en bouteille à compter de la 2<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup> année.

### Le Millésime :

Historiquement faible en rendement, 2012 est un millésime tout en équilibre. Fruités, ronds, denses et profonds, les vins nés en 2012 affichent séduction, puissance, fraîcheur et personnalité. Un beau millésime de garde.

### Dégustation :

Jolie robe pourpre grenat de belle intensité.

Nez expressif de petits fruits rouges et noirs soulignés par des arômes floraux (violette, iris); notes légères de sous-bois.

La bouche soyeuse et de belle ampleur offre une belle fraîcheur soutenue par une structure harmonieuse et des tanins fins. La finale s'affirme sur les épices douces et une très belle minéralité.

### Conseil du Vigneron :

Beau vin de garde (15 ans), élégant et sensuel, à déguster d'ici 3 à 5 ans pour apprécier toute sa complexité. Servir à 16°

### Présentation :

Bouteille 750 ml

Magnum 1500 ml - Jéroboam 3000 ml (sur commande)



Domaine  
la Millière

Châteauneuf-du-Pape  
Côtes du Rhône

Michel ARNAUD Propriétaire - Récoltant

Quartier Cabrières — Le Grès

84100 ORANGE — FRANCE

Tel +33(0)4 90 34 53 06 - Fax +33(0)4 90 34 85 57

la-milliere.arnaud@wanadoo.fr - www.la-milliere.fr