



Châteauneuf-du-Pape

Rouge

Vieilles Vignes

2013

89/100 Wine Advocate - 86-88/100 Josh Raynolds

92/100 International Wine Report

Médaille de Bronze - Concours Vignerons Indépendants de France

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 :

27 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^{ème} et 3^{ème} année.

Le Millésime :

Fraîcheur et vivacité naturelle sont les maîtres mots de ce millésime 2013, tardif et né de faible rendement. Tout en fruit, structurés, aériens mais aussi puissants, les vins du millésime 2013, s'affirment sur le plaisir et l'équilibre en toute simplicité.

Dégustation :

Jolie robe rouge rubis de belle intensité.

Nez très expressif de fruits rouges et noirs bien mûrs, arômes floraux et fraîcheur des notes de réglisse.

La bouche de belle ampleur et soyeuse offre une élégante minéralité avec des tanins fins et fondus. La finale très aromatique s'affirme sur la fraîcheur épicée de la réglisse.

Conseil du Vigneron :

Un vin élégant sur la fraîcheur et le fruit, à déguster d'ici 3 à 4 ans pour apprécier toute sa complexité. Potentiel de garde 10 ans. 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