



Châteauneuf-du-Pape

Rouge

Vieilles Vignes

2014

87-89/100 Wine Advocate

Distingué par le guide Bettane & Desseauve

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 :

31 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 :

2014, un millésime de vigneron ! Précoce puis tardif, ce millésime a nécessité vigilance, expérience et anticipation tout au long de l'année pour produire de beaux raisins. Tanins soyeux, bouches élégantes et profondes, les vins nés en 2014 affichent finesse et fraîcheur.

Dégustation :

Belle robe brillante d'un rouge rubis profond.

Nez très aromatique sur les parfums de fruits à noyaux bien mûrs (prunes, pruneaux), belle fraîcheur épicée (réglisse, pain d'épice, cannelle), notes de garrigue (laurier, romarin)
Bouche de belle ampleur et soyeuse, élégante minéralité, tanins fins et fondus. La finale très persistante s'affirme sur la fraîcheur des fruits à noyaux et des épices.

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