ACQUISTATO IL .....

# "La Tiare du Pape" Châteauneuf-du-Pape Rouge 2022 2022

## Rosso iconico e strutturato




### La Vigna

**Terreno** I terreni di questi appezzamenti, con sottosuoli a volte argillosi e a volte calcarei, sono ricoperti da grossi ciottoli rotondi.

**Esposizione** Sud Ovest

**Allevamento** Alberello

**Densità imp.** 4000

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Cotes du Rhone

**Uve** Grenache 60%, Syrah 30%, Mourvèdre circa il 7%. Altri vitigni tipici completano l'assemblaggio, come Counoise, Terret Noir, Muscardin e Vaccarèse circa il 3%

**Gradazione** 15% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** entro 10 anni

**Abbinamento** Menù di carne

**Vinificazione** Vinificazione : Il lavoro inizia in vigna con la selezione delle parcelle: vecchie viti di Grenache (circa 60-70 anni) e altre viti più giovani (circa 20-30 anni), con la migliore esposizione e basse rese. La cernita viene effettuata durante la vendemmia manuale. Le uve vengono completamente diraspate prima di essere messe nei tini. Le varietà di uva vengono vinificate separatamente. Vengono effettuati lunghi periodi di macerazione e fermentazione a temperatura controllata, con monitoraggio giornaliero tramite degustazione di ogni tino. Affinamento : Il vino viene affinato in botti di rovere e grandi botti per circa 12 mesi, seguito dall'assemblaggio nelle nostre cantine. "La Tiare du Pape" viene poi affinato per diversi mesi in bottiglia, nelle nostre cantine al riparo dal calore e dalla luce, prima di essere messo in vendita.

**Sensazioni**

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso si apre con delicati aromi di frutta a nocciolo cotta, frutti di bosco rossi e ciliegia. Al palato, una freschezza mentolata e sfumature di frutta matura (prugne, marasche) si fondono con note di cacao, tabacco e spezie dolci. Questo insieme di sapori, con tannini presenti ma ben integrati, conferisce calore e persistenza a questo vino complesso ed elegante.

Il villaggio di Châteauneuf-du-Pape, dove le antiche rovine della residenza estiva dei Papi dominano una distesa infinita di ciottoli bianch, nasce La Tiare du Pape di Maison Bouachon. Un territorio unico nel suo genere, caratterizzato dai celebri "galets roulés", grandi sassi levigati dal fiume che agiscono come dei accumulatori termici. Questi assorbono il calore durante il giorno e lo restituiscono alle piante durante la notte, permettendo all'uva di raggiungere una maturazione perfetta. La spina dorsale di questa cuvée è il Grenache, presente al 60% e proveniente da vigne vecchie fino a 70 anni che donano corpo e calore. C'è poi il Syrah (30%) che regala colore e note speziate, il Mourvèdre (7%) che apporta struttura e longevità. Il tocco finale arriva da un piccolo 3% di vitigni antichi e rari come Counoise, Terret Noir, Muscardin e Vaccarèse, che funzionano come il pepe in una ricetta gourmet: ne bastano pochi grammi per cambiare completamente il profilo del piatto. Dopo una vendemmia rigorosamente manuale e una cernita chicco per chicco, le uve vengono diraspate e vinificate separatamente in tini a temperatura controllata. Al termine della trasformazione, il vino riposa per circa 12 mesi in un mix di botti di rovere e grandi botti di legno, prima di concludere l'affinamento in bottiglia nelle silenziose cantine della Maison. Nel calice, si scopre un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino profondo con vivaci riflessi violacei. Il naso è un trionfo di frutta a nocciolo cotta, ciliegia e piccoli frutti di bosco rossi. In bocca una freschezza mentolata attraversa il palato, bilanciando note di prugna matura, cacao, tabacco e spezie dolci. I tannini sono presenti, segno di grande stoffa, ma così ben integrati da risultare setosi. Anche questo è un rosso che non teme il tempo. Grazie alla sua struttura importante e all'acidità ben bilanciata, può evolvere splendidamente in cantina per i prossimi 10-15 anni, sviluppando note terrose e di sottobosco ancora più affascinanti.

Tutto ha inizio nel 1898. La famiglia Bouachon, maestri bottai da generazioni, impegnata a costruire fusti e barrique per i viticoltori della zona, a forza di respirare il profumo del vino tra le doghe di rovere e di frequentare le migliori vigne della regione, decise di provare a produrre vini. Fu così che i Bouachon iniziarono anche a riempire le proprie botti con vini nati dalla loro selezione di uve. Da allora, quella che era una bottega artigiana è diventata una firma autorevole, capace di interpretare il territorio con sensibilità, unendo la conoscenza tecnica del legno all'amore profondo per la terra. Maison Bouachon ha sede nel celebre "Pavillon", nel centro di Châteauneuf-du-Pape, ma il suo sguardo abbraccia l'intera Valle del Rodano.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821