ACQUISTATO IL .....

Châteauneuf-du-Pape Cru du Rhône 2020 2020

Balsamico e speziato

Siamo nel cuore della Valle del Rodano, Francia Sud orientale. E' qui che si trova la denominazione Châteauneuf-du-pape, AOC francese che si produce con le uve provenienti dai vigneti che circondano l'omonimo comune. Una denominazione molto importante, nella storia della viticoltura francese, dato che fu proprio con questo vino che ebbe inizio il concetto di AOC. La sua origine risale addirittura al 1923. Quello proposto qui da Domaine de la Chartreuse è uno Châteauneuf-du-Pape Rouge, prodotto a partire da uve di Syrah e Grenache. Un vino che si rivela particolarmente ricco, fin dal primo sguardo. Nel bicchiere, infatti, si scopre un rosso caratterizzato da un color rubino denso, solcato da riflessi porpora. Al naso, poi, conferma la sua grande intensità, rivelando un bouquet di profumi ampi e variegati, con note di frutti neri in confettura seguite da intriganti profumi di tabacco e spezie orientali. Caldo e avvolgente in bocca, ha un tannino vigoroso ma assolutamente integrato. Lungo in termini di persistenza, chiude su note balsamiche e speziate. Perfetto a tutto pasto, c'è chi ama accostare un ricco Châteauneuf-du-pape anche a scaglie di cioccolato fondente. Per un abbinamento più "tradizionale", però, questo rosso può essere servito anche con piatti saporiti a base di carne. Ottimo, per esempio con il polpettone e le polpette al sugo.

Domaine de la Chartreuse è una bella realtà della valle del Rodano. Può contare su vigne di età media di 40 anni, distribuite tra la AOC Châteauneuf-du-Pape e Côtes du Rhône generico. Vi si coltivano tutte le varietà tipiche della regione, a partire dal Syrah e il Grenache, per arrivare al Cinsault e al Mourvèdre. Come è tipico per la zona, molti dei vini aziendali sono infatti il frutto di un fortunato assemblaggio di diversi vitigni.

La Vigna

Terreno
Esposizione Sud

Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Rosso Fermo Secco DOC

Provenienza Francia

Uve Syrah, Grenache

Gradazione 14.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione

Sensazioni Rubino denso alla vista, dai riflessi porpora. Ampio e variegato il ventaglio olfattivo che apre su note di frutti neri in confettura seguite da intriganti profumi di tabacco, spezie orientali. Caldo e avvolgente in bocca, rivela un tannino vigoroso ma assolutamente integrato. Lungo in termini di persistenza, chiude balsamico e speziato.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821