



## DOMAINE DES SÉNÉCHAUX

Châteauneuf-du-Pape

### DOMAINE DES SÉNÉCHAUX

AOC CHATEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE 2010



Le très ancien vignoble de Châteauneuf-du-Pape a connu une renommée internationale grâce à la papauté installée en Avignon en 1350.

Il deviendra par la suite la première appellation française d'origine en 1933, sous l'impulsion du Baron Le Roy.

La famille Cazes complète sa gamme de vignobles de grande qualité en achetant le domaine des Sénéchaux situé au coeur de l'appellation prestigieuse de Châteauneuf-du-Pape.

#### Le terroir

Les parcelles sont constituées de galets de quartzite et exposées sud sud-ouest. 3 types de sous-sol sont répertoriés :

- 8 ha en coteaux et mi-coteaux, caillouteux argilo-calcaire,
- 11 ha de grès mollassique et de safre,
- 3 ha de sol sableux profond.

#### Le millésime

L'hiver particulièrement froid accompagné de deux épisodes neigeux, le 8 Janvier et 8 Mars, ont amené un débourrement tardif vers le 8-12 Avril. La floraison est également tardive et marquée par une importante coulure sur les vignes de grenache qui régulera naturellement la production de l'année. Les conditions climatiques estivales ont favorisé un bon développement végétatif et surtout une maturation lente et homogène des grenaches. Les raisins ont mûri sans stress, sans blocage, ont acquis une parfaite maturité phénolique et ont conservé beaucoup de fraîcheur. La syrah a été vendangée à partir du 16 octobre, suivie par le grenache noir, puis par le mourvèdre le 5 et 6 Octobre.

Avec ces équilibres exceptionnels, 2010 s'inscrit une nouvelle fois dans les très grands millésimes de cette appellation prestigieuse.

#### Note de dégustation

Très beau grenat aux nuances violacées. Nez intense, belle alliance fruitée avec du fruit rouge bien mûr « framboise » qui caractérise le grenache de belle maturité. Des notes d'épices, le tout exhalant un boisé délicat. En bouche les saveurs confirment le nez, framboise, cassis, épices forts, réglisse. Matière racée, des tannins fins et serrés. Finale persistante et bien équilibrée dotée de notes confites et des notes délicatement grillées.

#### Assemblage

56 % grenache noir  
22 % syrah  
20 % mourvèdre  
2 % vaccarèse-cinsault

#### Élevage

25% en barriques de 1 vin, 60% en foudres, 15% en cuves. Durée d'élevage 12 à 14 mois.

#### Analyse

Alcool : 14,5 % vol.

#### Vinification

Travail des cuves plus intense qu'en 2009 avec un dernier délestage assez tardif. Cuvaion de 28 à 33 jours.



FINE WINE AMBASSADOR  
J.M. CAZES SÉLECTION