



DOMAINE DES SÉNÉCHAUX
Châteauneuf-du-Pape

DOMAINE DES SÉNÉCHAUX

AOC CHATEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE 2015

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.

Au coeur de cette illustre appellation, Domaine des Sénéchaux compte parmi les plus anciens vignobles de la région (XIVème siècle). Il tire son nom d'une des principales parcelles du domaine située dans le quartier de « Bois Sénéchaux ».

Le millésime

La fin de l'hiver plus froide que d'habitude entraîne un retard du débourrement qui est rattrapé durant le printemps. La sortie des grappes est régulière et la fleur se développe dans de bonnes conditions. La vendange en vert s'oriente essentiellement sur les jeunes vignes de tous les cépages durant le mois de juillet. L'année est caractérisée par des périodes de fort mistral (rafales à plus de 100km/h).

Les pluies du printemps et du mois d'août ont permis d'éviter du stress aux vignes mais retarde légèrement la maturité. Les baies sont récoltées dans un très bon état sanitaire.

Note de dégustation

Belle puissance sur des fruits confiturés (framboise-fraise écrasée) et des fruits noirs (mûre), avec une belle alliance d'épices. L'élevage bois apporte ses notes caractéristiques qui confèrent l'esprit et le terroir de Châteauneuf-du-Pape.

En bouche la structure est puissante, ample et soyeuse avec des tanins bien présents. On retrouve les arômes de fruits bien mûrs, d'épices (bâton de réglisse, cannelle) et une excellente fraîcheur.

Sur la finale, il se dégage des arômes de prune, cuir et torréfaction. Le boisé délicat apporte beaucoup de finesse, du gras et une belle longueur.

Assemblage

58 % grenache noir
22 % syrah
18 % mourvèdre
2% divers

Élevage

28% en barriques d'un vin, 55% en foudres et 17% en cuves.
Durée d'élevage : 14 mois.

Culture

Taille courte, labourage, engrais organique, effeuillage en vert et vendanges manuelles.

Vinification

Le travail de cuves a été soutenu en début de cuvaison pour une extraction importante puis nous avons privilégié une macération par infusion tout en douceur par la suite pour affiner la belle matière de ce millésime.

Durée de cuvaison : 28-32 jours

Vendanges

Le rouge du 15 septembre au 6 octobre

Analyse

Alcool : 14.5% vol.



FINE WINE AMBASSADOR
J.M. CAZÉS SÉLECTION