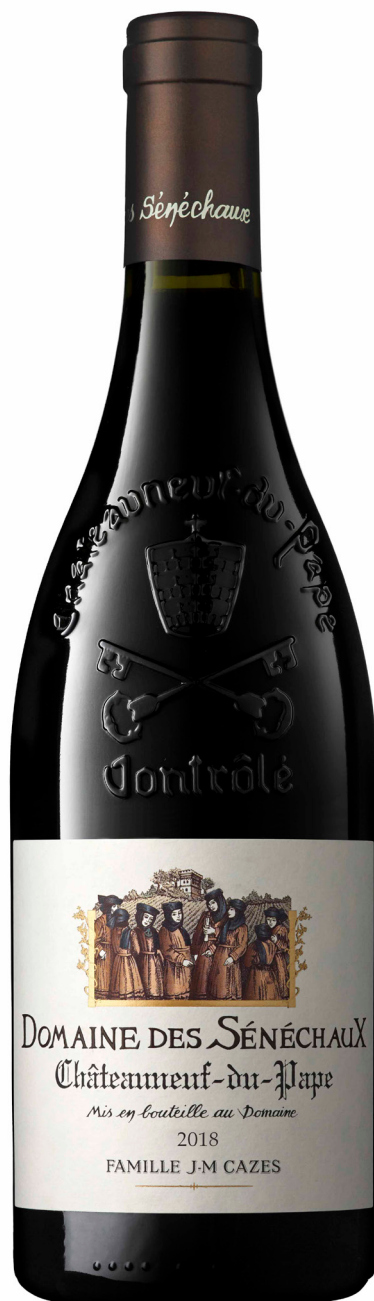




DOMAINE DES SÉNÉCHAUX
Châteauneuf-du-Pape

DOMAINE DES SÉNÉCHAUX

AOC CHATEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE 2018
15%



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 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

2018 est une année marquée par un hiver très froid (février-mars) suivi d'une forte pluviométrie au printemps.

Le débourrement et la floraison se déroulent normalement, sans incidence pour la vigne.

La pluie va provoquer une pression de mildiou correctement maîtrisée par des conditions estivales favorables et une bonne anticipation des équipes, ne causant ainsi aucun dégât sur la vigne.

L'été chaud et sec, entraîne une maturité régulière des cépages qui composent le Domaine des Sénéchaux Rouge.

Notes de dégustation

Un vin à la robe pourpre intense qui dévoile un nez puissant et complexe, aux arômes de fruits rouges bien mûrs, de garrigue et d'épices. Une jolie palette aromatique légèrement boisée et vanillée.

En bouche, on découvre un millésime charmeur et généreux, autour des fruits confits (framboise cuite, cerise) et épices (régisse) soutenus par des tanins soyeux et délicats. Après aération, il révèle des notes d'épices douces et de torréfaction.

Culture

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

Vinification

Travail des cuves régulier sur l'ensemble de la cuvaison privilégiant le délestage en début de cuvaison puis par la suite le pigeage.

Assemblage

58% Grenache noir, 23% Syrah, 19% Mourvèdre

Élevage

Syrah et Mourvèdre : 12 mois en barrique d'un vin Grenache noir en foudre.

Palmarès

92 points - Robert Parker

92 points - Wine Enthusiast

91 points - Jeb Dunnuck

16,5 points - Jancis Robinson



Gigot d'agneau,
Coq au vin rouge,
Faisan aux truffes



FINE WINE AMBASSADOR

J.M. CAZES SÉLECTION

