



DOMAINE DES SÉNÉCHAUX
Châteauneuf-du-Pape

DOMAINE DES SÉNÉCHAUX

AOC Châteauneuf-du-Pape

Rouge 2022

Au cœur de la prestigieuse appellation Châteauneuf-du-Pape, Domaine des Sénéchaux compte parmi les plus anciens vignobles de la région (XIV^e siècle). Son nom provient d'un des principaux lieux-dits de l'appellation mais aussi du domaine, baptisé Bois Sénéchaux anciennement Bois des Évêques. Armée de son savoir-faire du vignoble bordelais, la famille Cazes acquiert la propriété de 27 ha en 2006 et débute une toute nouvelle histoire.

Le terroir

Les parcelles sont constituées de galets roulés 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 mollassiques et safres (sables) ; 4 ha de sol sableux profond. Les sols sableux apportent fraîcheur et finesse au vin tandis que les galets lui procurent richesse et concentration.

Culture & Vinification

Taille courte, travail du sol mécanique, engrais organiques, effeuillages et vendange en vert, vendanges manuelles avec tri à la vigne et en cave. Remplissage des cuves par gravité pour préserver la qualité des baies. Fermentation en cuves béton thermorégulées. Travail des cuves régulier sur l'ensemble de la cuvaison (30-35 jours) privilégiant le remontage et le délestage en début de cuvaison puis par la suite le pigeage.

Élevage

Syrah & Mourvèdre : 14 mois en barriques d'un vin.

Grenache Noir : 12 mois en foudres de 50 hl.

Le millésime

2022 est un millésime qui a battu tous les records. L'hiver démarre avec quelques périodes de mistral et des gelées régulières où les températures oscillent entre -3°C et -5°C. Le débourrement se déroule normalement du 20 au 25 mars, sous des conditions météorologiques chaudes, favorisant une pousse rapide et homogène sur l'ensemble du vignoble. La floraison démarre le 15 mai, au moment où plusieurs périodes de canicules s'installent. L'été est caniculaire. Les premiers signes de véraison sont observés rapidement à partir du 8 juillet et l'évolution de la maturité sur les cépages rouges est contrôlée à partir du 10 août. Pour la deuxième fois depuis 2003, les vendanges démarrent dès la fin du mois d'août.

Note de dégustation

D'une robe rubis foncé aux reflets violets, le millésime 2022 dévoile un nez puissant de fruits frais et mûrs, d'épices (régliasse), relevées par une touche grillée, légèrement vanillée.

En bouche, une attaque puissante et concentrée laisse place à des arômes de fruits bien mûrs (sirop de cassis), de poivre et de garrigue. La finale se termine par des tanins puissants et denses de belle qualité et une jolie intégration du bois avec des saveurs de café, torréfaction, tabac.

Assemblage

58 % Grenache noir, 25 % Syrah, 17 % Mourvèdre.

Accords

Pigeon à la truffe du Ventoux.

Canard aux cèpes.

Degré d'alcool

15,5 % vol.



DOMAINE DES SÉNÉCHAUX

3 Rue de la Nouvelle Poste,
84230 Châteauneuf-du-Pape

www.senechaux.fr

04 90 83 73 52

  @domainedessenechaux