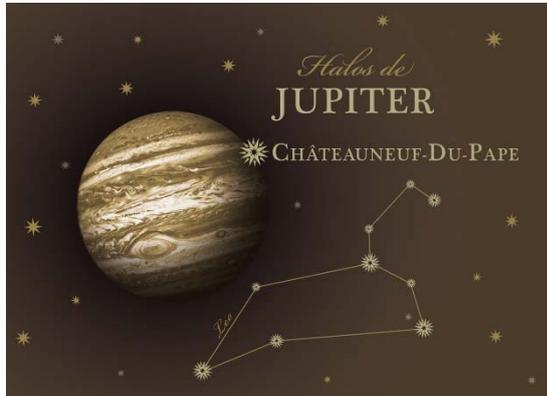


Halos de JUPITER

Châteauneuf du Pape 2014



Puissant et majestueux comme le lion, cette cuvée est un véritable hommage à notre passion pour le Grenache, le cépage le plus emblématique de Châteauneuf. La diversité des principaux types de terroirs lui offre une expression extraordinaire. Les galets lui confère de l'intensité, la richesse provient des sols d'argile et la pureté du terroir sableux. Tout en élégance et harmonie, ce vin allie dans un équilibre parfait, puissance et finesse.

Vignoble :

Très vieux Grenaches (plus de 100 ans) situés entre Orange et Courthézon.
Un assemblage de 85% Grenache, 10% Syrah et 5% Mourvedre.

Vendanges:

Ramassages successifs pour vendanger chaque grappe à sa maturité idéale.
Ce tri initial à la parcelle est suivi par un second à la cave pour ne garder que les plus beaux raisins.

Vinification:

Les raisins sont éraflés mais pas foulés.

L'extraction très douce, juste par pigeage manuel et fermentation d'environ 5 semaines à une température régulée à 28°C

Elevage d'un an en vieilles demi muids (600L) de chêne français.

Afin de préserver sa personnalité et son intensité, ce vin n'a pas été filtré ni collé.

Garde:

Même s'il peut être apprécié jeune, ce vin va développer son caractère bien plus tard. Il gardera sa fraîcheur encore au moins 20 années après sa mise en bouteille.

Production: 320 cs

Distinctions:

Vinous : 90-92 pts