



# CUVÉE DU VATICAN

Châteauneuf-du-Pape

## Cuvée du Vatican Rouge 2015

**Région :** Vallée du Rhône

**Appellation :** Châteauneuf-du-Pape

**Cépages :** 65% Grenache - 25% Syrah - 10% Mourvèdre

**Degrés :** 15%

**Rendements :** 32/35hl/ha

**Élaboration :** Culture raisonnée. Vendanges manuelles en caissettes. Utilisation d'une table de tri. Eraflage. Fermentation en cuves inox thermo-régulées. Vinification classique. Élevage en cuves et fûts de chêne, filtration légère.

**Terroir :** Sable et argile, argilo-calcaire, argilo-calcaire avec galets.

**Conditions climatiques :** Un printemps dans les normales saisonnières en termes de pluviométrie (170mm), qui succéda à un été sec et chaud, avec des températures qui ont plusieurs fois dépassé les 37°C. Un été très ensoleillé avec des précipitations faibles entre la mi-juin et la mi-août. Ces conditions météorologiques favorables ont abouti à ce que la récolte 2015 parvienne à maturité dans de bonnes conditions. Les orages de mi-septembre n'ont en rien affecté la qualité d'un millésime qui s'annonçait sous les meilleurs auspices.

**Production totale :** En moyenne 35000 bouteilles de 75cl.

**Accords mets & vins :** Viande rouge, volailles, Navarin d'agneau, cuisine Méditerranéenne, fromages.

**Potentiel de garde :** Entre 10 et 15 ans.

