

DOMAINE ANDRÉ BRUNEL

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE A.O.C. LES CAILLOUX



DENOMINAZIONE

Châteauneuf-du-Pape Rouge A.O.C.

DESCRIZIONE GENERALE

La Cuvée prende il nome dagli innumerevoli ciottoli arrotondati presenti nei vigneti, che sono all'origine del nome del Domaine. Il vigneto è costituito da numerose particelle, ciascuna delle quali apporta le proprie caratteristiche e conferisce a questo vino la sua incredibile complessità: il "Bois de la Ville" e "les Serres" il cui letto di ghiaia molto povero e molto filtrante permette un drenaggio ottimale dell'acqua e quindi l'ottenimento di un succo molto concentrato. "Farguerol" e "Cansaud" le cui argille rosse e blu sono all'origine di un'estrema ricchezza aromatica; infine "Cabrières" e "Revès" il cui calcare nella sua forma gessosa apporta la struttura e la persistenza gustativa. Età media delle vigne 60 anni.

VITIGNO

70% Grenache, 17% Mourvèdre, 10% Syrah, 3% Cinsault.

VENDEMMIA

Manuale con resa per ettaro di 30 hl.

VINIFICAZIONE

La Grenache viene diraspata al 70% mentre le altre uve vengono diraspate totalmente. Vinificazione in vasche di cemento con macerazioni di quattro settimane. Successivo affinamento di 18 mesi in botti di rovere di primo o secondo passaggio per il Syrah mentre gli altri vitigni proseguono nel cemento. Ulteriori 6 mesi di affinamento in cemento della massa completa prima della bottiglia.

DATI ANALITICI INDICATIVI

Grado alcolico: 14,5% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al naso dominano aromi di frutti rossi, valorizzati da una nota di spezie e sottobosco accentuata dal passaggio in botte del Syrah. In bocca solida presenza di frutti rossi e frutti neri, spezie e note minerali. I tannini sono pregevolmente fusi a dare totale armonia e pienezza al sorso. Ampia lunghezza in bocca che permette di scoprire aromi più complessi di scorza d'arancia, note di macchia mediterranea e pepe bianco. Il vino è un modello di complessità ed eleganza.