

DOMAINE ANDRÉ BRUNEL

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE A.O.C. CUVÉE CENTENAIRE



DENOMINAZIONE

Châteauneuf-du-Pape Rouge A.O.C.

DESCRIZIONE GENERALE

Per celebrare i 100 anni della miglior vigna del Domaine, Lucien e André Brunel decisero nel 1989 di elaborare un vino "speciale" proveniente specificatamente da questa parcella, la leggendaria Cuvée Centenaire. Questo appezzamento si trova sulla collina appena dietro la storica residenza dei Papi. Il suolo e il sottosuolo sono poco calcarei. Prevale l'argilla, sia in superficie, dove si mescola ai ciottoli, sia in profondità dove diventa compatta e di colore blu per la presenza di grafite. Qua le profonde radici estraggono la mineralità che connota il vino. La sua esposizione permette una luce ottimale per le viti ed il violento mistral che vi soffia contribuisce alla concentrazione delle bacche, ritenuta necessaria per l'elaborazione della Cuvée Centenaire. Elaborata unicamente in annate eccezionali, la Cuvée Centenaire esprime la quintessenza della Grenache. Oggi le vigne hanno l'incredibile età media di oltre 125 anni.

VITIGNO

90% Grenache, 10% Syrah.

VENDEMMIA

Manuale con resa per ettaro di 15 hl.

VINIFICAZIONE

La Grenache viene diraspatata al 70% mentre le altre uve vengono diraspatate 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

Ricchezza ed espressività del naso: ribes nero, more, spezie ed erbe aromatiche. Potenza e rotondità in bocca. Impressionante persistenza, trama piena e bilanciata con tannini perfettamente amalgamati. Gli aromi del sottobosco e del cuoio dominano portando profondità e complessità.