



Maison
FRANÇOIS-XAVIER NICOLAS

Châteauneuf du Pape Le Jardin des Papes

Depuis que six papes l'on choisit comme terre de villégiature au Moyen Age, ce village devenu Cru des Côtes du Rhône méridional revêt l'étoffe d'un vin mythique.

Issue d'une sélection minutieuse parmi les meilleurs vigneronns de l'appellation, cette cuvée est un témoignage de l'excellence.

Dans la grande tradition de l'appellation, elle se démarque avec ses arômes oxydatifs volontairement assumés. Dans un style « old school », tendue, avec une belle acidité, elle évolue sur les notes miellées, légèrement grillées en finale.



Sols d'argiles rouges et de sables, recouvert de galets roulés.



70% Grenache blanc, 20% Roussanne, 10% Bourboulenc.

Age moyen : 30 ans.

Rendement : 32 hl/ha.



Vinification traditionnelle. Fermentation alcoolique après débourbage à froid, maîtrise des températures (max 26°C). Pas de fermentation malolactique pour conserver le fruit. Elevage de 6 mois sur lies en cuves.



Robe or brillante.

Nez complexe de fruits à chairs blanches, de silex et de tilleul.

La bouche est ronde et persistante, soulignée par une belle minéralité.

La finale offre des notes de fleurs de blanches, d'ananas et de fumés.



A consommer dès maintenant et pendant encore une dizaine d'années sur des notes de plus en plus miellées.

Température idéale : 12°C

Accords : Chapon de Bresse truffé - Noix de St Jacques au beurre d'agrumes - Fromage de chèvre affiné.



Production : 2.000 bt

Bouteille : Bourgogne Armoriée 75 cl

Colisage : 6 bt ou 12 bt