

# Chateauneuf du Pape 2009



## Grand Vin de la vallée du Rhone

- **Le vigneron** : Philippe Granger
- **Production annuelle moyenne** : 5 000 btles
- **Degré Alcoolique** : 14.5%/vol
- **Disponible en** : 75cl ; 150CL ; 300CL
  
- **Cépage(s)** : 93% Vieilles Grenache + 7% SYRAH
- **Type de Sol**: Argileux Calcaire
- **Rendement**: 30 hl/ha
- **Age des vignes** : 75 ans
- **Vendange** : Manuelle + triage vigne et cave

### Vinification:

Après être éraflée à un pourcentage différents chaque année ,la vendange passe en cuve béton où là , la vinification est une fermentation Malo-Lactique avec surveillance des température , remontage journalier et délestage .

### Elevage:

élevage sur lie fine pendant 24 mois en cuve et tonneaux neufs



«Robe soutenue. Nez fin, boisé toasté sur fond de réglisse, de fruits confits, d'épices douces... Bouche tendre, veloutée, puissance merveilleusement maîtrisée, le tout porté par une palette aromatique riche et variée. Un chateauneuf racé et noble....»

### Tenue et conservation

Garde +15 ans

### Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 16, 18°.° C

Accompagne Viande poêlée aux cèpes , confit de canard , fromage



## Récompenses :

- 90/100 Gilbert & Gaillard 2015



### Le MOT DU VIGNERON :

« Grande année 2009 qui laisse entrevoir la qualité d'une très belle grenache . Ce Châteauneuf du Pape peut être dégusté dès maintenant ou gardé quelques années . Très prometteur . »



# Châteauneuf du Pape 2009



## Grand Vin de la vallée du Rhône

- **The winegrower** : Philippe Granger
- **Annual production** : 5 000 btles
- **% Alc.** : 14.5%/vol
- **Available in** : 75cl ; 150CL ; 300CL
- **Grape Variety(ies)** : 93% Vieilles Grenache + 7% SYRAH
- **Type of soil** : Flinted round bebbles, slohy
- **Yield**: 30 hl/ha
- **Age of the vine**: 75 years
- **Harvest** : Manual + selection of grape

### Vinification:

After being scratched in a different percentage each year, the harvest goes into concrete tanks where there is a winemaking Malo-lactic fermentation with temperature monitoring, daily pumping and unloading.

### Maturing:

24 months in a barrels and tanks with a maturing on lies

« Deeply-coloured. Refined nose of toasted oak backed by liquorice, candied fruits and mild spices. Soft, velvety palate with marvellously restrained power and a broad-ranging aromatic spectrum supporting the whole. A racy, noble Châteauneuf.»



### Aging potential :

15+ years

### Culinary agreements :

To be served at : 16 or 18°..° C

Best with : Meat fried with mushrooms, duck confit, cheese



## AWARDS :

- 90/100 Gilbert & Gaillard 2015



### Winemaker comments ::

« Great 2009 vich suggesting the quality of a beautiful grenache. This Châteauneuf du Pape can be enjoyed now or keeping on cellar during few years. Very promising.»