



Châteauneuf-du-Pape Alexis Establet 2012

DU GRAND TINEL, VALLÉE DU RHÔNE, FRANCE

★ ES92, WA 93 millésime 2012

Q : 12782839

Propriétaire : Domaine du Grand Tinel

Agent : SAQ Courrier vinicole

Région : Vallée du Rhône

Appellation : Châteauneuf-du-Pape

Cuvée : Blanc

Cépages : Grenache (100%)

Alcool : 15,5%

Boisson : Liège

Contenance : 750 ml

Accords : Apéro, Poissons, Fruits de mer, Volailles

PROPRIÉTÉ

Le vignoble, d'une superficie totale de 74 hectares, est planté de vieilles vignes de variétés diverses, dont 56 Ha en Châteauneuf du Pape. Alexis Establet est la rareté du domaine, car c'est par année exceptionnelle qu'ils élaborent cette cuvée, qui est la noblesse du Grand Tinel. Issue des terres de la Gardiole, cette parcelle âgée de plus de 100 ans, bénéficie d'un terroir silico-argileux avec galets roulés, amenant finesse et puissance.

VINIFICATION

La récolte, entièrement manuelle, est suivie d'un tri systématique dans le vignoble puis à l'aide d'une table de tri à la cave. La vendange est éraflée en totalité puis vinifiée en partie en cuve bois tronconique, le reste en cuve inox. Les températures sont contrôlées tout au long de la fermentation alcoolique (pic à 31°C). 5 délestages sont réalisés pendant la fermentation ainsi qu'un pigeage quotidien, puis 1 à 2 remontages par jour pendant la macération, avec un brassage des lies sous marc. La cuvaison est longue (33 jours). Seuls les jus de goutte entrent dans la composition de cette cuvée. Élevage de 18 mois en foudres de chêne.

DÉGUSTATION

Notes de framboise noire, de mûre chaude, de fleurs broyées et d'herbes de Provence. A déguster à une température d'environ 16-18°C.

ACCORDS GOURMANDS

Se déguste à l'apéro. Accompagne à merveille les plats à base de poisson, fruits de mer ou de volailles.