



## CHATEAUNEUF DU PAPE CARDINALICE



**COULEUR**

**ROUGE**

**MILLESIME / DEGRE**

**2015**

15% vol

**TERROIR**

Argilo calcaire recouvert de galets roulés  
Vieilles Vignes

**CEPAGE**

Grenache : 80 % Syrah : 20 %

**RENDEMENT**

28 hl/ha

**CONTENANCE**

Bouteilles (75 cl) et Magnums (150 cl)

**VINIFICATION**

Vendanges manuelles avec tri rigoureux. Raisins foulés et égrappés, fermentation en cuve inox thermorégulée avec de nombreux remontages et délestages pour une extraction des composés phénoliques. Longue cuvaison permettant un affinage des tanins ( 4 à 6 semaines). Entonnage avant fermentation malolactique et élevage sous bois 12 à 18 mois en Demi-muids. Filtration légère et mise en bouteille en été 2017.

**DEGUSTATION**

Cette cuvée d'exception est issue d'une sélection de nos plus belles parcelles plantées sur un terroir de galets roulés . Elevé dix-huit mois en demi-muids, ce vin, étonnant par sa finesse et son élégance, exprime la noblesse de notre travail. Ses arômes de mûre, cassis et épices font place à une bouche soyeuse et puissante relevée par des notes boisées. Ce vin de garde accompagnera vos viandes braisées ou gibiers en sauce. Nous conseillons de le déguster à 18°C.

### Médailles et Notes

Jeb Dunnuck (octobre 2016) 91/93

Concours des Vignerons Indépendants de France 2018

Médaille de Bronze

Jeff LEVE The Wine Cellar Insider (June 2017) 92/100