



COMBES D'ARNEVEL



Les Combes d'Arnevel, AOC Châteauneuf-du-Pape, 2022

AOC Châteauneuf-du-Pape, Vallée du Rhône, France

UN CHATEAUNEUF-DU-PAPE ÉLÉGANT, MINÉRAL QUI VOUS SÉDUIRA PAR SA FINESSE

PRÉSENTATION

Aujourd'hui, cette splendide unité de 25 ha de vignes au centre de bois est groupée autour d'un ancien petit cabanon, distant de 4 kilomètres du Village de Châteauneuf-du-Pape. La famille Quiot est seule propriétaire depuis 1864 de ce lieu situé au Nord-Est de l'appellation. Jadis, ce bâtiment était un rendez-vous de chasse où les hommes se réunissaient le dimanche pour partager un moment convivial et échanger sur leur vie.

SITUATION

Au Nord-Ouest de l'Appellation, dans un cadre préservé, sur un haut plateau dominant le Rhône. Sur ce Lieu-dit, nous avons une parcelle dite "Collection", qui regroupe l'ensemble des cépages autorisés sur Châteauneuf-du-Pape.

TERROIR

Provenance d'un seul îlot de parcelles situé sur un plateau calcaire vallonné, recouvert de roches urgoniennes blanches.

VINIFICATION

Eraflage quasi-total, remontages bi-quotidiens. Cuvaizon: 15 à 21 jours en cuves béton. Élevage 18 mois cuves et fûts (15%).

CÉPAGES

15 % VOL.

Cinsault, Counoise, Grenache□□□□, Mourvèdre□□□□, Syrah□□□

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

DÉGUSTATION

Robe carmin profond.
Fruits noirs mûrs, tournant aux épices.
Souplesse, persistance et ampleur aromatique.

ACCORDS GOURMANDS

Servir avec viandes rouges, plats en sauce, terrine de viande et fromages.

