



DOMAINE DE PANISSE

NOBLE REVELATION

AOP Châteauneuf-du-Pape rouge



Ce vin issu d'une vigne de près de 80 ans d'âge a un rendement réduit. Cela explique que cette cuvée n'est produite qu'à 1200-2000 cols par an. Lorsque la qualité n'est pas au rendez-vous, nous préférons ne pas l'élaborer. L'on cueille le raisin à la maturité optimale et manuellement pour effectuer un tri très pointu.

> PRÉSENTATION

La NOBLE REVELATION est une cuvée d'exception. Cela explique que certains millésimes ne peuvent être réalisés. Il faut des raisins de grande qualité pour sa création.

> SITUATION

Le raisin est récolté sur la commune de COURTHEZON (Vaucluse-France) au 161 chemin DE PANISSE au nord d'Orange - Vaucluse

> TERROIR

Le sol est siliceux avec différentes argiles accompagnées de galets roulés. Sa situation légèrement élevée permet au MISTRAL (vent) d'aérer la vigne. Les maladies s'y développent moins. Les vignes ont 80 ans d'âge.

> A LA VIGNE

C'est comme une vieille dame, il faut lui apporter de l'attention pour qu'elle nous révèle le meilleur d'elle-même. La taille est effectuée en gobelets. Nous procédons, malgré le petit rendement, à un ébourgeonnage léger au printemps ainsi qu'un effeuillage très succinct pour permettre au soleil de caresser de ses rayons les grappes et permettre un bon mûrissement des raisins.

> VINIFICATION

La vinification est traditionnelle. Le raisin étant ramassé à la "surmaturité" une attention particulière est apportée à la maîtrise des températures. Parfois nous utilisons des levures sélectionnées mais pas toujours. Cela dépend du degré alcool et de l'année. Le raisin est pressé avec un presseur pneumatique auquel nous apportons notre expérience par le fait de créer des programmes en fonction des cépages et de la qualité des raisins.

> CÉPAGES

Grenache : 80%, Syrah : 20%

> ELEVAGE

1 an ou plus selon millésime. 100 % en demi-muids neufs et occasions à partir du millésime 2016

> MISE EN BOUTEILLE

Nous sommes notre propre metteur en bouteille. Rigoureux sur les conditions d'hygiène, de température ainsi que sur la qualité du bouchonnage, nous avons préféré cette solution qui nous permet d'avoir un contrôle total sur nos mises et ainsi garantir un bon vieillissement.

> DÉGUSTATION

Grâce à la Syrah la couleur est intense. Le nez est un bouquet de fruits rouges. En bouche, on retrouve de la fraîcheur suivie d'une puissance des arômes pour se terminer sur des notes d'épices. On note aussi un velouté soyeux. Une belle longueur en fin de bouche.

> SERVICE

18°C.

> ACCORDS METS-VINS

Une originalité : Le Gâteau au chocolat noir

DOMAINE DE PANISSE

161, chemin DE PANISSE, 84350 COURTHEZON

Tel. +33 (0)4 90 70 78 93

domainedepanisse@wanadoo.fr - www.domainedepanisse.com

