



DOMAINE DE PANISSE

CONFIDENCE VIGNERONNE

AOP Châteauneuf-du-Pape rouge

Ce vin rouge présente les caractéristiques typiques des Châteauneuf-du-Pape rouge. Très traditionnel dans son assemblage, il tire son originalité de par sa rondeur précoce due au terroir sablonneux. Cependant, la garde n'en est nullement altérée et sa puissance tannique l'aide à traverser les années tout en se bonifiant.



> PRÉSENTATION

Rien que le nom de cette cuvée : CONFIDENCE VIGNERONNE, résume en lui-même tous les discours pour vous en parler ! Pour s'en faire une idée il faut... la déguster !

> LE MILLÉSIME

2011 est un millésime très fruité. Très riche et prometteur il demandera une attente d'un minimum de 5 ans avant d'être dégusté. Ceci afin de révéler tous ses arômes. Sa garde sera très légèrement inférieure au millésime 2010 dont la concentration en sucre était un peu plus importante.

> SITUATION

Récolté à Courthézon France (84350) - 161 chemin DE PANISSE sur l'AOP châteauneuf-du-Pape

> TERROIR

Argileux calcaire sablonneux siliceux avec des galets roulés qui absorbent la chaleur la journée et la restituent la nuit. Les vignes ont environs 70 ans d'âge.

> A LA VIGNE

La priorité est le respect de la vigne et du terroir. La taille est effectuée en gobelet, ensuite vient l'ébourgeonnage aux printemps, puis les traitements raisonnés tout au long de la saison et enfin la récolte.

> VINIFICATION

Les vendanges sont manuelles. Dès réception à la cave, la température est la priorité pour la mise en fermentation. Après 25 jours de cuvaison, ou plus selon les millésimes, le raisin est pressé. Puis le vin est élevé pour 50% en cuve et 50% en barrique bourguignonne de 3 à 4 vinifications. Après une année minimum d'élevage, les vins sont assemblés et mis en bouteille.

> CÉPAGES

Grenache noir : 80%, Mourvèdre : 10%, Syrah : 10%

> DÉGUSTATION

La robe est rouge pourpre, le nez très fruits rouges, framboises, cassis, prunes avec une finale d'épices. Les tannins sont élégants et souples. La bouche est fraîche et longue.

> SERVICE

18°C.

> ACCORDS METS-VINS

Gibiers- fromages



DOMAINE DE PANISSE

161, chemin DE PANISSE, 84350 COURTHEZON

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

domainedepanisse@wanadoo.fr - www.domainedepanisse.com

