



Domaine du Grand Tinel

Châteauneuf du Pape

Les ROUSSANNES DE CHARLES 2023

Créée en 2019, cette cuvée en mémoire de notre grand-père maternel, Charles, représente la rareté du Domaine. C'est un vin solaire issu de l'assemblage des quatre meilleures barriques retenues lors de la dégustation d'avant mise. Avec un potentiel de garde de 10 à 15 ans, ce 100% roussanne, symbolise, par sa finesse et sa complexité, toute l'attention et l'amour portés par le domaine à ce noble cépage blanc.

ROUSSANNE 100%

TERROIR

Parcelles de la Crousroute et de Boursan au sol sablo-argileux avec galets roulés.

Âge moyen des vignes 40 ans.

RÉCOLTE

La récolte, entièrement manuelle, se fait tôt le matin pour garder des températures fraîches. Un tri systématique est effectué au vignoble. Le transport à la cave s'effectue sous protection avec de la neige carbonique pour éviter toute oxydation.

VINIFICATION

Le raisin est pressé directement avec un pressoir pneumatique en inox. Sélection des premiers jus puis débouillage à froid. La fermentation alcoolique est contrôlée entre 15 et 17°C.

Les Roussannes sont vinifiées et élevées en barriques neuves. La fermentation malo-lactique n'est pas réalisée pour garder un maximum d'acidité et de fraîcheur.

ÉLEVAGE

Six mois sur lies avec bâtonnages réguliers des barriques dans les premières semaines suivant la fin de la fermentation alcoolique. L'assemblage est réalisé juste avant la mise en bouteille, après une sélection minutieuse des meilleures barriques.

À déguster à une température d'environ 8-10°C.

PRODUCTION

1 300 bouteilles



Exploitation Certifiée Haute Valeur Environnementale
Estate certified on High Environmental Values



FAMILLE JEUNE