



# Domaine du Grand Tinel

## Châteauneuf du Pape

### 2021

**GRENACHE NOIR 65 %**  
**SYRAH 35 %**

#### **TERROIR**

Sol silico-argileux avec galets roulés. La Gardiole, Palestor.  
Âge moyen des vignes 80 ans.

#### **RÉCOLTE**

La récolte, entièrement manuelle, est suivie d'un tri systématique au vignoble puis à la cave à l'aide d'une table de tri.

#### **VINIFICATION**

La vinification suit un schéma traditionnel. Les différents cépages sont vinifiés séparément et la vendange est éraflée et foulée en totalité. La fermentation est thermo-régulée avec 1 à 2 remontages par jour et 3 à 5 délestages en fonction du potentiel de chaque cuve. La cuvaison est longue, de 4 à 5 semaines. Une dégustation quotidienne de chaque cuve a lieu pour déterminer au mieux la date de décuvage. Les vins de goutte et de presse sont séparés.

#### **ÉLEVAGE**

Les Syrahs et les Grenaches sont élevées 10 mois en foudres, demi-muids et barriques pour enrober les tanins et gagner en rondeur et sucrosité. L'assemblage définitif est déterminé et effectué juste avant la mise en bouteilles.

#### **MISE EN BOUTEILLES**

Au Domaine avec notre propre groupe d'embouteillage.  
À déguster à une température d'environ 16-18°C.

#### **PRODUCTION**

98 HI - 13 000 bouteilles.

#### **REVUE DE PRESSE**

- Vinous – Nicolas Greinacher (Juin 2024) : 91 pts
- Jamessuckling.com (avril 2024) : 92 pts
- Médaille de bronze au Concours des Vignerons Indépendants 2024
- Jeb Dunnuck.com (Nov. 2022): 90-92 pts
- Alistair Cooper MW - Jancis Robinson (Nov. 2022) : 16+/20



FAMILLE JEUNE