



DOMAINE

Vincent Rochette

MARIUS Rouge / Red

Cuvée

CHATEAUNEUF DU PAPE AOP Chateauneuf du Pape



Terroir : Chateauneuf du Pape

Quartier Pied de Baud au terroir composé d'argiles et de galets roulés charriés par le Rhône. Végétation spontanée contribuant à la complexité aromatique des vins : pin d'Alep, chêne blanc, viorne tin, buis, romarin, cornouiller sanguin, thym...

A small vineyard plot in the prestigious area of Chateauneuf du Pape, called Pied de Baud. The sandy soils are renowned for producing Chateauneuf du Pape of tremendous length, elegance and finesse.

Superficie, rendement, âge du vignoble : 0,5 hectare, 28 hl /ha, 60 ans.

Vinification

Chaque parcelle est vinifiée et élevée séparément afin d'assurer le développement de leur typicité. Les levures indigènes apportent tous les arômes du terroir lors de la fermentation alcoolique. Une dégustation quotidienne accompagne des remontages, pigeages et délestages attentionnés.

Harvesting, racking and bottling all follow cosmic rhythms in order to obtain wines that are as natural as possible. No chemical additives are applied. Only sulphur is used, with moderation. Locally-present yeasts contribute all the aromas of the terroir during alcoholic fermentation. Daily tasting takes place throughout the process to ensure production of wines that are both balanced and complex.

Fermentation & élevage en demi-muids en bois de chêne français, pendant 12 mois

Aged for 12 months in oak barrels and demi-muids

Dégustation / Tasting :

- Une robe cerise noire intense brillante.
- Un nez acidulé et gourmand de groseille, de framboise et de cerise.
- Une bouche très aérienne et élégante. Les notes torréfiées de l'élevage en demi-muids apporte une longueur en bouche et renforce la précision du fruit en finale.

- Vibrant, intense black cherry colour.
- A sharp and voluptuous nose of redcurrant, raspberry and cherry.
- Full and elegant on the pallet. Ageing in demi-muids imparts toasty notes which give great length and enhance the final taste of the fruit.



Tous nos vins sont certifiés en Agriculture Biologique et en Biodynamie



14.5% by vol.



Grenache



10-20 ans



17°C



- des viandes rouges et blanches, grillées ou en sauce,
- fromages
- Serve at 18°C with meats and cheese, during a decade.