CAVE

CLUB DES AMATEURS
DE VINS EXQUIS

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, DOM. DE LA JANASSE (37.5 CL) – 2021

HERKUNFT
CÔTES DU RHÔNE SUD

BEZEICHNUNG
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

WEINGUT
LA JANASSE

REBSORTENBESTAND
65% DE VIEUX GRENACHE, 20% SYRAH, 10% MOURVÈDRE, 5% CINSAULT

SPEISEN - WEINE
BEI NIEDRIGER TEMPERATUR GEGARTES SCHWEINEKARREE, EINGELEGTES GEMÜSE, WALDPILZE - REHMEDAILLONS, PFEFFERSAUCE - LAMM-CRÉPINETTE MIT KÜMMEL UND APRIKOSEN.

KOMMENTAR ZUR VERKOSTUNG

Dieser sehr schöne Chateauneuf-du-Pape ist ein Klassiker unter den Klassikern, der mit der Zusammenstellung von Terroirs und Rebsorten spielt. Er bietet eine köstliche Nase von Kirschwasser, Trüffel und kandierten Orangen. Der Auftakt ist weich, lieblich und sehr harmonisch. Er begeistert mit seiner unmittelbaren, zarten und schmelzenden Seite, die jedoch sehr typisch für seine Herkunft ist. Die Ausgewogenheit ist meisterhaft.

Guide Vert RVF: 92/100

ÖNOLOGIE

Diese Cuvée stammt von mehreren verschiedenen Böden (Sand, Rollkiesel, roter Lehm), die sich im nördlichen Teil der Appellation und auf dem Plateau von La Crau befinden. Anbaufläche: 10 Hektar. Die Weinberge werden ohne Pestizide und Insektizide bewirtschaftet und der Dünger ist natürlichen Ursprungs. Die Erde wird ohne Unkrautvernichtungsmittel bearbeitet, um die Belüftung und Geschmeidigkeit des Bodens zu erhalten. Der Ertrag liegt bei 25/30 hl/ha.

WEINBAU

Abbeeren zu 80%. Mazeration für 21 bis 28 Tage mit täglichem manuellem Pigeage. Ausbau 80% in Fässern und 20% in Barriques (davon 1/3 neu) während 12 Monaten.