

Halos de JUPITER

Châteauneuf du Pape Adrastée 2015



Tel un lion, puissant et affirmé, cette cuvée est l'une des plus belles expressions de l'appellation Châteauneuf-du-Pape.

Quintessence de ce vignoble, le grenache est son roi et « La Crau » son îlot précieux. Adrastée est rare, satellite unique et singulier des Halos de Jupiter.

Vignoble :

Très vieux Grenaches (plus de 100 ans) situés dans "La Crau"

Vendanges:

Ramassages successifs pour vendanger chaque grappe à sa maturité idéale. Ce tri initial à la parcelle est suivi par un second à la cave pour ne garder que les plus beaux raisins.

Vinification:

Les raisins sont éraflés mais pas foulés.

L'extraction très douce, juste par pigeage manuel et fermentation d'environ 5 semaines à une température régulée à 28°C

Elevage d'un an en vieilles pièces bourguignonnes (barriques de 228 L) de chêne français.

Afin de préserver sa personnalité et son intensité, ce vin n'a pas été filtré ni collé.

Garde:

Même s'il peut être apprécié jeune, ce vin va développer son caractère bien plus tard. Il gardera sa fraîcheur encore au moins 20 années après sa mise en bouteille.

Production: 1 500 bouteilles

Distinctions:

Robert Parker's The Wine Advocate – *brut du cuve* – (94-96) pts