

BARON DE MONTE-CARLO



Châteauneuf -du -Pape

2018

Sélectionné par

Eric Bonnet

LE BARON CHRISTIAN LOUIS DE MASSY, FILS DE LA PRINCESSE ANTOINETTE DE MONACO, LA BARONNE DE MASSY ET DU CHAMPION INTERNATIONAL DE TENNIS ALEXANDRE-ATHENASE NOGHÈS, EST À L'ORIGINE DE CETTE GAMME DE VINS. LA RÉALISATION EST FAITE PAR ERIC BONNET, VIGNERON RENOMMÉ À CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, RÉCOMPENSÉ TOUS LES ANS PAR LES PLUS GRANDS DÉGUSTATEURS DU MONDE.

APPELLATION

Châteauneuf-du-Pape, CRU

CÉPAGES

80% Grenache, 15% Syrah, 5% Mourvèdre

TERROIR

Des galets roulés, déposés il y a des millions d'années pendant l'ère glaciaire, constitués de quartzite, une silice pure et dure souvent mélangée à de l'argile rouge. Les galets accumulent la chaleur solaire la journée et la restituent le soir; un sol alluvial où argile et sable fin sont mélangés. En résulte un vin profond et concentré, fin et élégant. La région bénéficie d'une durée d'ensoleillement des plus élevées de France. Le «Mistral» assure un bon état sanitaire des vignes. C'est le terroir par excellence pour le cépage Grenache qui domine l'assemblage.

RENDEMENT

30 hl/bac

VINIFICATION

Après une vendange à la main et double tri, l'éraflage est suivi d'une vinification classique, exprimant au mieux les cépages et terroirs. Cuaison de 20 à 30 jours. Maîtrise des températures à maximum 28°C.

DÉGUSTATION

Une belle robe rubis aux reflets vifs dévoile un nez aux notes de cerises, de mûres et d'épices fines. Sa sensualité en bouche s'exprime par sa profondeur et souplesse aux arômes de kirsch et de cassis finissant sur des notes de poivre blanc, thym et réglisse avec des tanins soyeux. Vin complexe avec de la rondeur, puissance et belle longueur en bouche.

18°C

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Selle d'agneau grillée au barbecue, Pigeon à la truffe, Daube provençale, Gibier, Plateau de fromages.

SUGGESTION D'ACCORDS

Peut se boire jeune sur le fruit, ou sur les arômes d'élevage jusqu'à 14 ans après l'année du millésime.

POTENTIEL DE GARDE

