Cuvée La fortune du pot 2021

Vin & Procédés

Cépage

Grenache 60%
Mourvèdre 40%

Terroir

Sélection parcellaire. Vieilles vignes de120 ans. Secteur renommé de La Crau, coté Est de l' appellation.
Galets roulés sur argile rouge.

Vinification Elevage

Vendanges manuelles avec tri sélectif.
Égrappage à 100%.
Vinification 1 mois en cuve tronconique.
Elevage 30% en fut de chêne, 70% en cuve béton pendant 3 ans.

Dégustation & Conservation

Couleur

Robe sombre grenat profond aux reflets tuilés.

Nez

Complexe, expressif, intense. Fruits confiturés (fraises et mûres écrasées), de figues sèches, de garrigue, d' épices, de tabac blond et de réglisse.

Bouche

Riche, ample, complexe et gourmande. Notes de fruits rouges et noirs confiturés. La fin de bouche est laiteuse avec une touche de noisette grillée. Finesse des tanins.

Conservation Service

A consommer maintenant ou à garder entre 3 et 15 ans
Accords : Viande cuisinée en sauce, gibier, méchoui, gigot d'agneau,civet de lièvre. Fromage de caractère.
Servir autour de 15°C pour les vins jeunes et 17°C pour les millésimes plus anciens.

Domaine du Calcernier : *2, rue porte rouge* 84230 Châteauneuf-du-Pape
Tel : 06.71.59.51.54 - 06.67.68.28.92 dewilcour@hotmail.fr ;www.domaine-calcernier.fr