Cuvée Les notes d' Aline 2022

Vin & Procédés

Cépage

Grenache 50 %
Cinsault 50%

Terroir

Sélection parcellaire. Vieilles vignes de 80 ans.
Argile et galets roulés.

Vinification Elevage

Vendanges manuelles en surmaturité.
Égrappage à 100%.
Vinification et élevage en amphore en grés rouge pendant 2 ans.

Dégustation & Conservation

Couleur

Robe rubis avec des reflets évoluant vers des nuances brique.

Nez

Charmeur avec des notes de fraises confiturées, de framboises, de prunes et de garrigue.

Bouche

Elegante et gourmande, alliant puissance et élégance. Finesse des tanins avec des arômes de cerises et d' épices. Grande fraicheur.

Conservation Service

Vin d' une grande grâce, long et fin, d' une garde de 10 ans, à carafer 1 heure avant dégustation.
Accords : Côte à l' os, magret.
Desserts : Fraises, chocolat.

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