

CUVEE SPECIALE

AOP CHATEAUNEUF DU PAPE

MILLESIME 2019

■ Vin rouge

Robe grenat, profonde, avec des reflets bleutés.

Le nez est marqué par les fruits rouges et les épices, avec des arômes de liqueur de framboise, de cacao, de fraise écrasée, de prune et de réglisse.

La bouche est marquée par une grande élégance, elle est ample, douce, d'une texture tendre mais aussi riche et fraîche. La bouche est très longue, sur le cacao, la prune et la framboise.

ACCORD METS/VIN

Gibier, desserts chocolatés.

CEPAGES

- 60 % Grenache noir
- 20 % Mourvèdre
- 20% Syrah

VINIFICATION

- Cuve inox (100%)
- Macération pré-fermentaire à froid
- T° de fermentation : 25°
- Macération : 28 jours

TERROIRS

- Galets roulés (30%)
- Sol Brun (40%)
- Sable / Safre (30%)

ÉLEVAGE

- ½ Muid (25%)
- Cuve béton (50%)
- Barrique ancienne (25%)



L'ensemble des vins du Domaine du Comte est certifié « Agriculture Biologique ».