



Domaine Chante Cigale

AOC Châteauneuf du Pape Rouge - Vieilles Vignes

| | |
|---|---|
| Production : | 10 000 bouteilles |
| Terroir/situation géographique : | 25% Plateau caillouteux de Cabrière 50% Sable des Bois Dauphins 25% Coteau caillouteux ouest et nord du Calada |
| Age du vignoble : | 80 à 110 ans |
| Densité de plantation : | 2800 pied par hectare |
| Mode de culture : | gobelet 80% et cordon royat 20% |
| Rendement : | de 18 à 22 hectolitres par hectare soit 1 bouteille de vin par pied de vigne |
| Cépages : | Grenache 70% Syrah 20% Mourvèdre 10% |
| Vendanges : | Vendanges manuelles avec tri sélectif à la vigne et à la cave. |
| Vinifications : | Fouillage et éraflage sélectif. Longue période de fermentation (par les levures naturelles du raisin). Macération: jusqu'à 40 jours avec remontage, pigeage et contrôle des températures au quotidien. Fermentation malo-lactique systématique |
| Eleavage : | de 18 à 24 mois en cuve 70% et barrique 30%. |
| Dégustation : | Vin rouge pourpre presque noir au reflet épais. Nez dense, de fruits noirs, de cannelle et d'épices. Bouche très structurée, longue et élégante, s'intensifiant sur les premiers arômes avec une persistance relevée par des notes torréfiées de café, de chocolat et pain grillé |
| Accompagnement : | viandes rouges grillées, gibier, civets, fromages |
| Potentiel de garde : | 15 à 20 ans |
| Récompenses : | Chante Cigale Vieilles Vignes 2005 Wine Cellar : 95/100 - Février 2007 Wine Advocate : 93/100 - Novembre 2007 Chante Cigale Vieilles Vignes 2003 Wine Advocate : 94/100 - Mars 2006 Wine Cellar : 91/100 - Février 2006 Wine Spectator : 91/100 - Septembre 2006 Challenge International du Vin 2006 : Or Decanter Magazine 2006 : Bronze |

