

## Clos de l'Oratoire des Papes

Vignoble | Vallée du Rhône

AOP | Châteauneuf-du-Pape

Typicité | Sec

Fournisseur | Ogier



### TERROIR

Terrasses de galets roulés mélangés à de l'argile rouge, sur des éclats calcaires et des safres

### CÉPAGE

Grenache (80%), Syrah (8%), Mourvèdre (7%) et Cinsault (5%)

### VINIFICATION

Cuvaison longue et vinification complexe. Le vin rouge a été élevé 12 mois en foudres de chêne âgés d'une trentaine d'années

### DÉGUSTATION

### VIN PLAISIR

Couleur | *Robe rubis profond avec des reflets violines et cuivrés*

Nez | *Nez qui s'ouvre sur un bouquet de garrigues et d'épices sur un fond de fruits noirs avec des pointes chocolatées*

Bouche | *Attaque franche sur les fruits noirs avec une finale joliment mentholée*

### ACCORDS METS

Fromages frais, fromages à pâte dure, volailles, canard gibiers

### SERVICE IDÉALE



16- 18°C

