

DRINKS.

Domaine des Pères de L'Église Châteauneuf-du-Pape Calice de St. Pierre AC 2023 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|---------------------------|--|
| Numéro d'article | 40815323 |
| Alcool | 15% |
| Contenu | 75cl |
| Pays | France |
| Région | Châteauneuf-du-Pape |
| Embouteilleur | SCEA Gradassi Paulette et fils, 2 Avenue Impériale, 84230 Châteauneuf du Pape, France |
| Marque | Domaine des Pères de l'Église |
| Type | Vin rouge |
| Allergène | Contient des sulfites |
| Dégustation | Goût puissant avec des cerises, des fruits rouges, des prunes, du poivre, des épices, du bois de chêne, du tabac et du cuir. |
| Désignation commerciale | Vin rouge |
| Détails | Élaboré à partir de 85% de Grenache, 10% de Mourvèdre et 5% de Syrah |
| Etiquette | classique |
| Organique | Non spécifié |
| Vegan | Non spécifié |
| Kosher | Non spécifié |
| Fermeture de la bouteille | Bouchon |
| Tannin | Non spécifié |



| FAVOURI | NON SPECIFIÉ |
|-----------------------------|------------------------|
| Température de consommation | 16-18 degrés |
| Millésime | 2023 |
| En accord avec | agneau, viandes rouges |

Description

Quatre générations de la famille Gradassi ont déjà laissé leur empreinte sur le Domaine des Pères de l'Église. Le domaine compte 19 hectares de terres, dont 15 dans la région de Châteauneuf-du-Pape et quatre dans la région viticole adjacente des Côtes du Rhône. Les Grecs cultivaient déjà le vin dans le sud de la vallée du Rhône, où le cépage Grenache occupe désormais la plus grande partie de la surface cultivée. Les vins Châteauneuf-du-Pape jouissent d'une réputation particulièrement élevée. Les sols sablo-argileux sont caractérisés par de gros galets, qui emmagasinent la chaleur durant la journée et la restituent aux ceps de vignes la nuit. Le climat chaud et sec et le mistral fréquent, qui sèche rapidement les raisins après les pluies, ont également un effet positif sur la qualité du vin. Le vin rouge du Domaine des Pères de l'Église est assemblé à partir de 85% de Grenache, 10% de Mourvèdre et 5% de Syrah. Le Mourvèdre a perdu une grande partie de sa surface de culture en France et est maintenant principalement utilisé dans les assemblages, tandis qu'il joue toujours un rôle important sur la côte méditerranéenne de l'Espagne, où il est connu sous le nom de Monastrell. Les raisins de cette cuvée sont transformés en moût et fermentent dans des cuves en béton pendant plusieurs jours. Par la suite, le vin vieillit dans des cuves en béton, des barriques et de grands fûts. Le Calice de Saint-Pierre Rouge accompagne à merveille les plats de viande, en particulier l'agneau. Il peut être conservé pendant dix ans au maximum.