

Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape rouge 2012



Prix du produit :

720,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Les Avril (CLOS DES PAPES)

Millésime: 2012

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

RVF: 18,5/20

Wine Advocate (Parker): 96/100

Cépage dominant: grenache

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CLOS DES PAPES + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape rouge 2012

Le Guide RVF des meilleurs vins de France 2015: 18,5/20. *Le rouge délivre un parfum très généreux d'orange sanguine. La bouche volumineuse et sphérique présente un fruit d'une belle maturité. Il y a une vraie sensualité dans ce vin racé.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, sept. 2015): 96/100. *Leading off the reds in the retrospective, the 2012 Chateauneuf du Pape hit a whopping 15.7% natural alcohol, yet doesn't show a trace of heat in its gorgeous bouquet of kirsch liqueur, blackberries, Asian spice, cured meats and garrigue. This is followed by a thick, concentrated, seamless 2012 that has the vintage's purity and rounded nature, plenty of sweet tannin, and a killer finish. Already hard to resist, it will cruise for another 15-20 years.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, Oct. 2014): *Moving to the 2012 Châteauneuf du Pape, this is a vintage that's loved by Paul-Vincent, and one that he compares to 2005. Hitting 15.4% alcohol, it has gorgeous richness and depth, with the hallmark elegance of the estate. Kirsch, blackberry, licorice, spice and floral notes all emerge from the glass, and it builds on the palate with superb concentration, integrated acidity and sweet tannin. Paul-Vincent commented that he thinks this will close down quickly. Nevertheless its balance, tannin and overall equilibrium will keep it drinking nicely through 2032.*

Fiche technique et commentaires rédigés par le Domaine:

Le clos des papes rouge 2012 est un grand millésime, parmi les plus grands du clos des papes, comparable aux années 2005/2006/2007/2009 et 2010. C'est un millésime puissant, concentré avec des tanins de très grande qualité assurément un millésime de longue garde qu'il faudra oublier dans la cave. Il présente des arômes de kirch et d'épices (caractère du mourvèdre). Malheureusement nous avons un petit rendement de 18 Hl/Ha dû à une forte coulure sur le grenache au moment de la floraison, ce qui traduit un millésime avec un peu plus de caractère sur le mourvèdre et de ce fait un pourcentage plus important.

Cépages: 65% grenache, 20% mourvèdre, 10% de syrah, 5% de counoise, muscardin et vaccarèse.

Nature des sols: Terrain Miocène recouvert par le diluvium alpin des plateaux ou le diluvium des terrasses, à l'exclusion des alluvions du Rhône. Les sols sont souvent recouverts de galets qui emmagasinent la chaleur durant le jour et la rétrocèdent la nuit; ceci favorisant la maturité des raisins.

Vignes: Age moyen: 30 ans.
densité de plantation: 3300 pieds/Ha.
Taille: Cordon de royat et gobelet.
Vendanges manuelles

Vinification: Durée élevage: 12 à 15 mois.

Vin non filtré mais collé au blanc d'oeuf.

Elevage en foudre mais pas de bois neuf.

Description brève du produit :

caisse bois de 6 bouteilles. 18,5/20 RVF, 96/100 Parker, un grand et classique Châteauneuf de longue garde.