



Domaine du Grand Tinel

Châteauneuf du Pape

2016

CUVÉE HERES

100 % GRENACHE NOIR

C'est en 2006 qu'est apparue cette nouvelle cuvée. Celle-ci est née de la volonté de respecter le terroir exceptionnel d'une parcelle de très vieilles vignes, situées sur le quartier La Gardiole (Les Sables). Ce terroir, au sol sableux, confère un très gros potentiel aromatique et une très grande finesse au vin.

RÉCOLTE

La récolte, entièrement manuelle, est suivie d'un premier tri systématique dans le vignoble puis d'un second sur une table de tri à la cave.

VINIFICATION

Traditionnelle avec un éraflage partiel. La fermentation alcoolique, thermorégulée, se fait en cuve inox. Un délestage quotidien est réalisé pendant la fermentation, puis la cuve est travaillée plus en douceur avec un remontage par jour. La cuvaison est longue (de 4 à 5 semaines)

ÉLEVAGE

Exclusivement en cuve inox pour garder les arômes fruités.

À déguster à une température d'environ 16-18°C.

PRODUCTION

1600 bouteilles.

DÉGUSTATION

Au nez, les épices, le poivre blanc et la réglisse ressortent clairement. On y retrouve aussi des fruits cuits, le noyau de cerise et de subtiles notes d'olive noire. En bouche, les tanins sont fins et soyeux. C'est un vin ample et chaleureux.

A carafier 1h avant le service.

A boire à partir de 2022 ou à garder 12 à 15 ans.

- Joe Czerwinski - *The Wine Advocate* (août 2018): 95-98 pts

- Jeb Dunnuck.com (août 2018): 94-96 pts

- Jeff Leve, *The Wine Cellar Insider*: 97 points

- Jancis Robinson (Oct. 2017): 16,5/20

