



Domaine du Grand Tinel

Châteauneuf du Pape

2021

80 % GRENACHE NOIR
20 % SYRAH

TERROIR

Sol silico-argileux avec galets roulés. La Gardiole, Le Grand Morceau. Galets roulés. Âge moyen des vignes 40 ans.

RÉCOLTE

La récolte, entièrement manuelle, est suivie d'un tri systématique au vignoble puis à la cave à l'aide d'une table de tri.

VINIFICATION

La vinification suit un schéma traditionnel. Les différents cépages sont vinifiés séparément et la vendange est éraflée et foulée en totalité. La fermentation est thermo-régulée avec 1 à 2 remontages par jour et 3 à 5 délestages en fonction du potentiel de chaque cuve. La cuvaison est longue, de 4 à 5 semaines. Une dégustation quotidienne de chaque cuve a lieu pour déterminer au mieux la date de décuvage. Les vins de goutte et de presse sont séparés.

ÉLEVAGE

Les Syrahs sont élevées 12 à 18 mois en foudres pour enrober les tanins et gagner en rondeur et sucrosité. Les Grenaches les plus tanniques sont élevés 12 à 18 mois en foudre, demi-muids et barriques. Les plus soyeux en cuves inox pour conserver les arômes fruités et rester sur la finesse et l'élégance. L'assemblage définitif est déterminé et fait juste avant la mise en bouteilles.

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

PRODUCTION

61 000 bouteilles.

- Joe Czerwinski, *The Wine Advocate* (août 2018) : (89-92) points
- *VINOUS* Josh Reynolds (Juil. 2018) : (90-92) points
- *Jeb Dunnuck.com* (août 2018) : 91-93 pts
- Jancin Robinson (Oct. 2017) : 16,5/20



FAMILLE JEUNE