



Domaine du Grand Tinel

Châteauneuf du Pape

2023

Créée en 2019, cette cuvée en mémoire de notre grand-père maternel, Charles, représente la rareté du Domaine. C'est un vin solaire issu de l'assemblage des quatre meilleures barriques retenues lors de la dégustation d'avant mise. Avec un potentiel de garde de 10 à 15 ans, ce 100% roussanne, symbolise, par sa finesse et sa complexité, toute l'attention et l'amour portés par le domaine à ce noble cépage blanc.

LES ROUSSANNES DE CHARLES

100 % ROUSSANNE

TERROIR

Parcelles de la Crousroute et de Boursan au sol sablo-argileux avec galets roulés.

Âge moyen des vignes 40 ans.

RÉCOLTE

La récolte, entièrement manuelle, se fait tôt le matin pour garder des températures fraîches. Un tri systématique est effectué au vignoble. Le transport à la cave s'effectue sous protection avec de la neige carbonique pour éviter toute oxydation.

VINIFICATION

Le raisin est pressé directement avec un pressoir pneumatique en inox. Sélection des premiers jus puis débouillage à froid. La fermentation alcoolique est contrôlée entre 15 et 17°C. Les Roussannes sont vinifiées et élevées en barriques neuves. La fermentation malo-lactique n'est pas réalisée pour garder un maximum d'acidité et de fraîcheur.

ÉLEVAGE

semaines suivant la fin de la fermentation alcoolique. L'assemblage est réalisé juste avant la mise en bouteille, après une sélection minutieuse des meilleures barriques.

À déguster à une température d'environ 8-10°C.

PRODUCTION

1300 bouteilles.



FAMILLE JEUNE



Domaine du Grand Tinel

Châteauneuf du Pape

2023

It is in 2019 that this vintage is born in memory of our maternal grandfather, Charles. It comes from the selection of the best Roussannes aged in barrels. This confidential cuvée has only 500 bottles this year. Nevertheless, they represent the excellence of the Domaine du Grand Tinel, allowing the Roussanne de Châteauneuf-du-Pape to express its full potential.

LES ROUSSANNES DE CHARLES

100 % ROUSSANNE

TERROIR

On sandy-clayish soils with rounded pebbles.
41 years old.

HARVEST

The picking (mid-September), entirely manual, is made early in the morning to keep fresh temperatures. A systematic sorting is made in the vineyard. Transport to the cellar is made under protection of carbonic ice to prevent from oxidations.

WINEMAKING METHOD

The grapes are pressed directly with a stainless-steel pneumatic press. Selection of the first juices, followed by cold settling. Alcoholic fermentation is controlled between 15 and 17°C. The Roussannes are vinified and aged in new barrels. Malolactic fermentation is omitted to retain maximum acidity and freshness.

MATURING AND AGEING

Six months on the lees, with regular stirring of the lees in the first weeks after alcoholic fermentation. Blending is carried out just before bottling, after careful selection of the best barrels.

Estate bottled with our own bottling line.

The white wine of Domaine Grand du Tinel is best served with a myriad of different seafood dishes, shellfish, crab, lobster, sushi, sashimi, chicken, pork and veal, as well as Asian cuisine.

PRODUCTION

1300 bottles



FAMILLE JEUNE