



Domaine du Grand Tinel

Châteauneuf du Pape

2022

CUVÉE ALEXIS ESTABLET

GRENACHE NOIR 100 %

Alexis Establet est la rareté du domaine, car c'est par année exceptionnelle que nous élaborons cette cuvée, qui est la noblesse du Grand Tinel. Issue des terres de **la Gardiole**, ce lot de parcelles âgé de plus de **100 ans**, bénéficie d'un terroir argileux et sableux avec galets roulés, amenant finesse et puissance.

RÉCOLTE

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

VINIFICATION

La vendange est éraflée en totalité puis vinifiée en partie en cuve bois tronconique, le reste en cuve inox. Les températures sont contrôlées tout au long de la fermentation alcoolique (pic à 31°C). 4 délestages sont réalisés pendant la fermentation ainsi qu'un pigeage quotidien, puis 1 à 2 remontages par jour pendant la macération, avec un brassage des lies sous marc. La cuvaison est longue (30 jours). Seuls les jus de goutte entrent dans la composition de cette cuvée.

ÉLEVAGE

12 mois en demi-muids, foudres et barriques anciennes pour enrober les tanins et gagner en rondeur.

MISE EN BOUTEILLES

Au Domaine avec notre propre groupe d'embouteillage.
À déguster à une température d'environ 16-18°C.

PRODUCTION

100 HI - 13 300 bouteilles.

REVUE DE PRESSE

- [Jeb Dunnuck](#) (Oct. 2024) : 90 pts
- [Wine Advocate/Yohan Castaing](#) (oct 2024): 91pts
- [Jamessuckling.com](#) (mai 2024) : 94 pts
- [JancisRobinson.com/Alistair Cooper](#) (oct. 23): 17.5 pts



FAMILLE JEUNE