



# Domaine du Grand Tinel

## Châteauneuf du Pape

2022

### CUVÉE HERES

#### GRENACHE NOIR 100 %

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, offre à cette cuvée aux petits grains de tanins et au toucher soyeux, un potentiel aromatique hors norme, une très grande finesse et de l'élégance.

#### 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 total. 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.

#### MISE EN BOUTEILLES

Au Domaine avec notre propre groupe d'embouteillage.

#### PRODUCTION

30 HI – 4 000 bouteilles.

#### DÉGUSTATION

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

#### REVUE DE PRESSE

- [Jeb Dunnuck \(Oct. 2024\): 91 pts](#)
- [Wine Advocate/Yohan Castaing \(oct 2024\): 93 pts](#)
- [JancisRobinson.com/Alistair Cooper \(oct 23\): 17 pts](#)



Exploitation Certifiée Haute Valeur Environnementale  
Estate certified on High Environmental Values



FAMILLE JEUNE