



Domaine du Grand Tinel

Châteauneuf du Pape

2022

GRENACHE NOIR 70 %
SYRAH 30 %

TERROIR

Sol silico-argileux avec galets roulés. La Gardiole, Palestor.
Âge moyen des vignes 80 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 et les Grenaches sont élevées 12 mois en foudres, demi-muids et barriques pour enrober les tanins et gagner en rondeur et sucrosité. L'assemblage définitif est déterminé et effectué juste avant la mise en bouteilles.

MISE EN BOUTEILLES

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

PRODUCTION

130 HL - 17 300 bouteilles.

REVUE DE PRESSE

- [Jeb Dunnuck \(Oct.2024\)](#) : 91 pts
- [Wine Advocate/Yohan Castaing \(oct 2024\)](#): 88pts
- [Jamessuckling.com \(mai 2024\)](#) : 92 pts
- [JancisRobinson.com/Alistair Cooper \(oct. 23\)](#): 17 pts



FAMILLE JEUNE