



Châteauneuf-du-Pape “La Bernardine”

Les cépages

Assemblage à majorité de Grenache (cépage emblématique de l'appellation), complété par la Syrah et le Mourvèdre en plus faible proportion.

Grape varieties

A blend with a majority of Grenache (the emblematic grape variety of the appellation), complemented by Syrah and Mourvèdre in smaller proportions.

Le Terroir

Assemblage de plusieurs Terroirs de Châteauneuf-du-Pape, composé de galets roulés issus de l'ancien lit du Rhône, de safres et de terrasses villafranchiennes sur matrices argileuses.

Terroir

A blend of several Châteauneuf-du-Pape Terroirs, composed of rolled pebbles from the ancient bed of the Rhône, safres and villafranchian terraces on clay matrices

Les vendanges

Vendange manuelle à maturité optimale, tri sévère réalisé à la récolte.

Harvest

Manual harvest at perfect maturity, Carefully sorted at harvest.

La vinification

Vinification traditionnelle en cuve béton fermée. Cuvaison moyenne de 3 semaines avec une extraction légère pour préserver la fraîcheur et la finesse des cépages.

Vinification

Traditional vinification in closed concrete vats. Average vatting time of 3 weeks, with light extraction to preserve freshness and finesse of the grape varieties.

L'élevage

Elevage de 16 mois intégralement en cuve béton.

Ageing

Aged for 16 months entirely in concrete vats.

La dégustation

Robe : pourpre intense.

Nez : complexe et fin ; cassis et prune, cerise et griotte ; cacao ; zeste d'orange.

Bouche : senteurs épicées (régliasse) et fruitées en évoluant.

Avec ce vin nous avons aimé :

Paleron de veau, courgettes confites, jus de veau réduit.

Température de dégustation : 15-17°C

Tasting

Colour: intense crimson-red.

Nose: complex and subtle, blackcurrant and plum followed by roasted coffee and cinnamon, cherry, morello cherry.

Palate: opening into spicy (liquorice) and fruity aromas.

Recommended food pairing:

Veal chuck, confit zucchini, reduced veal juice.

Serving temperature: 15-17°C

