

Clos du Calvaire - Père Pape

Châteauneuf du Pape, 2020

L'avis de Philippe Defleur

Ce vin à la bouche fine et ample, où se mêlent complexité et grâce ravivera vos papilles. Une explosion de saveurs, des tanins fermes. L'amertume de la griotte et l'intensité de la réglisse provoquent une longueur des plus divines.

Terroir. Châteauneuf-du-Pape est connu pour son terroir de galets et son climat semi-désertique. L'enjeu est donc pour les vignerons de préserver la fraîcheur dans leurs vins.

Millésime. Le printemps pluvieux a évité un trop grand stress hydrique aux vignes, le millésime 2020 s'est déroulé sans encombres et a donné des vins souples et aromatiques.

Cépage. Le grenache, connu pour sa gourmandise, confère à ce vin des arômes fruités et épicés. Sa générosité quant à elle lui permet d'obtenir des tanins fondants et des arômes floraux, de garrigue.

Domaine. Le Clos du Calvaire a été fondé en 1923 par Alphonse Mayard et Marie Louise Deydier. C'est une cuvée historique qui donnera plus tard son nom au domaine Châteauneuf du Pape. Il est le symbole de soin, de travail : une histoire de culture paysanne.



CÉPAGE :
100% grenache

LABEL : Bio



RÉGION :
Rhône

AOP/IGP : Châteauneuf du Pape

ELEVAGE/VINIF : Foudre et amphore


A SERVIR
ENTRE 16°ET 18°C


A CONSOMMER MAINTENANT &
JUSQU'EN 2028


OUVRIR 1 HEURE
AVANT DE SERVIR

FICHE VIN CORRIGÉE



LIMPIDITÉ

Limpide Trouble Voilée

COULEUR

Pourpre Violet Grenat Framboise
 Cerise Rubis Tullé

INTENSITÉ COLORANTE

Claire Soutenue Profonde

BRILLANCE

Terne Lumineuse Éclatante

CAPILLARITÉ

Coulante Fluide Épaisse



IMPRESSION

Douteuse Plaisante

INTENSITÉ AROMATIQUE

Fermée Discrète
 Ouverte Puissante

FAMILLES AROMATIQUES

Fruits amers, floral

ARÔMES

Griotte Garrigue
 Réglisse



ATTAQUE	<input type="checkbox"/> Faible	<input checked="" type="checkbox"/> Nette	<input type="checkbox"/> Intense		
SUCRE	<input checked="" type="checkbox"/> Sec	<input type="checkbox"/> Tendre	<input type="checkbox"/> Suave	<input type="checkbox"/> Moelleux	<input type="checkbox"/> Liqueux
ACIDITÉ	<input type="checkbox"/> Molle	<input type="checkbox"/> Tendre	<input checked="" type="checkbox"/> Fraîche	<input type="checkbox"/> Vive	<input type="checkbox"/> Nerveuse
ALCOOL	<input type="checkbox"/> Maigre	<input type="checkbox"/> Léger	<input type="checkbox"/> Riche	<input checked="" type="checkbox"/> Corsé	<input type="checkbox"/> Alcooleux
TANINS (quantité)	<input type="checkbox"/> Légers	<input checked="" type="checkbox"/> Présents	<input type="checkbox"/> Abondants		
TANINS (qualité)	<input type="checkbox"/> Fins	<input type="checkbox"/> Fondus	<input checked="" type="checkbox"/> Fermes	<input type="checkbox"/> Rugueux	<input type="checkbox"/> Asséchants
TEXTURE	<input type="checkbox"/> Coulante	<input type="checkbox"/> Fluide	<input checked="" type="checkbox"/> Douce	<input type="checkbox"/> Soyeuse	<input type="checkbox"/> Onctueuse
LONGUEUR AROMATIQUE	<input type="checkbox"/> Absente	<input type="checkbox"/> Courte	<input type="checkbox"/> Développée	<input checked="" type="checkbox"/> Longue	<input type="checkbox"/> Persistante
DOMINANTE FINALE	<input type="checkbox"/> Sucre	<input type="checkbox"/> Acidité	<input checked="" type="checkbox"/> Tanins	<input type="checkbox"/> Gras/Alcool	

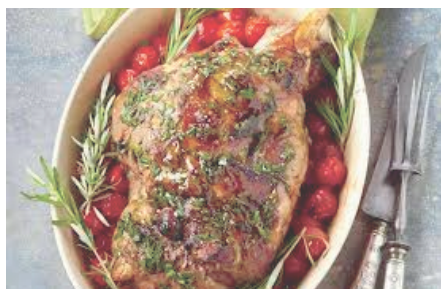
On mange quoi avec tout ça ?



Salade de pousse de radis et betterave

La douce texture du vin se mélangera parfaitement avec la fraîcheur de la betterave et des pousses de radis

5. Les Vins du Mois



Gigot d'agneau au thym

Le goût prononcé d'un gigot d'agneau aromatisé au thym et ce vin : un accord corsé.



Bleu des Causses

Le caractère franc et l'intense onctuosité du Bleu de Causses est l'alchimie parfaite avec la fermeté des tanins.



Macarons au chocolat

Les accords de chocolat et des notes de griottes : un mariage aux saveurs explosives.