

# FÉMINISSANCE

Domaine de la Tour Saint Michel, 2017



Rachetez une bouteille  
sur [myvitibox.com](http://myvitibox.com)

## AVIS DE PHILIPPE DEFLEUR

Ancien sommelier du Palais de l'Élysée

Ce mois-ci, nous vous proposons un rendez-vous d'exception au pied de la Cité des Papes. Vous reconnaissez sûrement cette bouteille habillée d'une tiare papale surmontée de clefs. Eh oui, voici dans votre box un incroyable Châteauneuf-du-Pape aux reflets grenat. Vous vous régalez avec ce vin aux arômes de griotte et d'amande et de poivre noir. La finale en bouche est développée et très soyeuse. Divin !



## TERROIR

Si vous vous baladez dans les vignes à Châteauneuf, vous remarquerez que le sol est jonché de cailloux beiges, que l'on appelle galets roulés. Ces pierres protègent l'eau présente dans les sols en absorbant la chaleur et permet aux vignes d'avoir une bonne alimentation en eau malgré le climat semi-désertique de la région certains étés.

## CÉPAGES

Ce Châteauneuf-du-Pape est constitué à 50% de grenache et à 50% de syrah. Ces deux variétés sont très adaptées au climat méditerranéen et supportent bien le stress hydrique. La syrah développe des arômes frais

et épicés alors que le grenache apporte de la puissance et des notes de confiture de fraise de garrigues et de réglisse.



PINOT NOIR

## MILLÉSIME

Le millésime 2017 est dans la lignée des deux millésimes précédents c'est-à-dire très beau ! Les belles chaleurs printanières et estivales couplées à des pluies modérées ont abouti à un état sanitaire parfait avec des baies très concentrées.

## UN VIN, UN DOMAINE



Le domaine de la Tour Saint Michel est un domaine très reconnu à Châteauneuf-du-Pape. Depuis 1930, trois générations se sont succédées sur l'exploitation familiale. Aujourd'hui, c'est Mireille et sa fille Magalie qui sont à la tête de l'exploitation. Un bel exemple de propriété gérée d'une main de maître par deux femmes plus que talentueuses.



**TEMPÉRATURE :**  
entre 16°C et 18°C



**CARAFAGE :**  
ouvrir 1 à 2  
avant de servir



**GARDE :**  
à consommer dès maintenant  
ou jusqu'en 2027

## Etape 1 : VISUEL

### LIMPIDITÉ:

limpide  trouble  voilée

### COULEUR:



Framboise



Cerise



Rubis



Pourpre



Violet



Grenat



Tuilé

### INTENSITÉ COLORANTE:

claire  soutenue  profonde

### BRILLANCE:

terne  lumineuse  éclatante

### CAPILLARITÉ (LARMES):

fluide  coulante  épaisse

## Etape 2 : OLFACTIF

### IMPRESSION :

douteuse  plaisante

### INTENSITÉ AROMATIQUE :

fermée  discrète  
 ouverte  puissante

### FAMILLE AROMATIQUE :

Fruits noirs, fruits rouges, épices,  
emphyreumatique

### ARÔMES :



liqueur de  
cassis



poivre



amande



réglisse

## Etape 3 : GUSTATIF

### ATTAQUE :

faible  nette  intense

### SUCRE :

sec  tendre  suave  moelleux  liquoreux

### ACIDITÉ :

molle  tendre  fraîche  vive  nerveuse

### ALCOOL :

maigre  léger  riche  corsé  alcooleux

### TANINS : (QUANTITÉ)

léger  présents  abondants

### TANINS : (QUALITÉ DU GRAIN)

fins  fondus  fermes  rugueux  astringents

### TEXTURE :

coulante  fluide  douce  soyeuse  onctueuse

### LONGUEUR AROMATIQUE:

absente  courte  développée  longue  persistante

### DOMINANTE FINALE :

sucre  acidité  tanins  gras/alcool



## ACCORDS METS ET VINS

- Houmous et pain pita
- Tajine de bœuf et aubergines
- Fourme d'Ambert
- Crumble chocolat blanc et fruits de bois

