

LE GRAND PRÉBOIS

FAMILLE PERRIN

Le Grand Prébois - Châteauneuf-du-Pape - 2015



PRÉSENTATION

Ce vin est en général issu des jeunes vignes de Beaucastel ainsi que d'une vigne en fermage située à proximité.

LE MILLÉSIME

L'année 2015 est caractérisée par un hiver doux et humide, suivi d'un printemps plutôt chaud et sec. Les conditions sanitaires sont excellentes. Quelques averses en juin, la vigne a bien supporté les fortes chaleurs et la sécheresse de l'été grâce aux réserves hydriques. Après une floraison satisfaisante, les pluies du mois d'août ont favorisé une maturation rapide et régulière. Les teneurs en composés phénoliques et anthocyanes sont élevées. Les vendanges se déroulent dans des conditions optimales.

ÉLEVAGE

En partie vinifié selon le procédé propre à Beaucastel, et le solde, de manière traditionnelle après égrappage.

100% en foudres pendant 1 an. Mise en bouteille après collage et filtration légère.

CÉPAGES

Grenache, Mourvèdre, Syrah

DÉGUSTATION

Rouge intense aux reflets rouge violette, ce Châteauneuf 2015 exprime un bouquet intense de fruits rouges et noirs, d'épices douces, de bois noble et notes minérales. La bouche est incroyable d'équilibre entre fraîcheur et volume, les tannins sont fins et élégants, la finale est très longue, aromatique, et douce.

