Châteauneuf du pape Laurent Charvin 2020 150 cl Rouge
95,00 € (78,51 HTVA)

Village	Chateauneuf du Pape
Domaine	Laurent Charvin
Couleur	Rouge
Millésime	2020
Conditionnement	150 cl

Ce qu'en dit la presse

Notations :
Parker : 94
La RVF : 17.5
Wine Spectator : 92

2 étoiles RVF

Situé dans les quartiers frais de Châteauneuf-du-Pape, le domaine Charvin produit des vins de facture très classique. Pas d'éraflage et des élevages dans des cuves en béton. Sans perdre une certaine puissance, depuis quelques millésimes les vins ont gagné en finesse. La production s'appuie sur de vieux grenaches. Si le simple côtes du rhône se révèle une vraie gourmandise, il nécessite quelques années de cave pour être à son meilleur. Tout comme le châteauneuf-du-pape, dont le potentiel ne s'exprime qu'après une garde d'au moins cinq ans.

Larvf.fr

Le terroir que le domaine Charvin invite dans cette cuvée est argilo-calcaire avec des galets roulés qui assurent un bon drainage et une bonne restitution de la chaleur emmagasinée dans la journée. Vous y trouverez 4 cépages, avec 80% de grenache, environ 15% de syrah et le reste en mourvèdre et vacarrèse, pour des vignes qui ont, en moyenne, 45 ans en 2010.

Après des vendanges manuelles, la vinification se déroule le plus souvent dans des cuves béton pour préserver la fraîcheur des cuvées, avant un élevage de 20 mois environ qui fait intervenir quelques fûts.

Ce Châteauneuf-du-Pape est à la fois puissant et délicat, raffinée et rustique.

En savoir plus : http://avis-vin.lefigaro.fr/vins-champagne/vallee-du-rhone/sud-meridional/chateauneuf-du-pape/d21196-domaine-charvin/v28307-domaine-charvin-chateauneuf-du-pape/vin-rouge#ixzz5AaJyHGNf

Accompagne...

Ce qu'on en dit

Vin exhibant une couleur rubis foncé. Nez complexe d'où émanent des notes d'épices, de framboise, de violette et de réglisse. Prenez plaisir à savourer ce rouge sec exprimant une agréable fraîcheur et muni de tanins charnus. Fidèle aux arômes perçus à l'olfaction, il rappelle des saveurs de poivre, d'olive noire et de mûre. Révélant une bouche ample, il persiste longuement dans une belle finale.

Servir...

17°C

Temps de garde

10 à 20 ans

Mode de production

Bio