

La Réserve - Châteauneuf-du-Pape Rouge 2005



La Réserve est un vin élaboré seulement sur les meilleurs millésimes, à partir de l'encépagement suivant : 60% de grenache situé sur le lieu-dit « Les Bédines », sur un terroir composé de sables, 20% de mourvèdre, et 20% de syrah, lieu-dit « Les Bédines » même terroir.
La finesse de ce vin est donnée par son terroir, ainsi que sa maturité très marquée.

Bien que précoce par son terroir, les raisins sont ramassés assez tardivement, fin septembre pour le millésime 2005. Les raisins ont été vinifiés ensemble (mourvèdre et grenache) en cuves bois.

Les macérations se sont déroulées sur 30 jours, avec contrôle régulier des températures, remontages journaliers, pigeages et délestages.

L'élevage a ensuite été effectué en demi-muids neufs pour moitié, l'autre moitié a été élevée en cuve béton durant 18 mois.

La Réserve présente une robe très noire à reflets encre de sèche. On découvre un superbe nez complexe de moka, cacao associé aux épices douces : curry, poivre gris.

Sa bouche est profonde, soyeuse et onctueuse sur des arômes de crème de prune, cerise, associés aux notes de tabac blond, pierre à fusil, fèves de cacao torréfiées.