

# COTES DU RHONE 2016

## « LA GRIFFE »

### Domaine de Villeneuve

**Situation :** Le Domaine de Villeneuve est situé à l'extrême Nord de l'appellation Châteauneuf-du-Pape, chemin de la Gironde, entre les domaines de Beaucastel et de Marcoux. Les vignes d'environ 45 à 50 ans, conduites en biodynamie, sont plantées en groupe sur une parcelle de 4 ha d'un seul tenant. Stanislas Wallut est le maître des lieux.



**Encépagement :** 50% Grenache, 20% Syrah, 20% Mourvèdre, 10% Cinsault.

**Terroir :** Les deux premières couches de sol sont identiques, constituées d'argile rouge et de galets.

**Température de Service :** 15 à 16°C. Oxygénation en carafe pendant 2h minimum recommandée.

**Potentiel de Garde :** 2018 à 2020.

**Observations :** Au nez c'est une corbeille de fruits (framboise, griotte, cranberry, groseille...). Au départ, le vin est perlant et l'aération est nécessaire. Après le passage en carafe, le vin se révèle gourmand et juteux. Les fruits noirs frais et confiturés apparaissent de façon encore plus nette qu'au nez. On passe sur la mûre, le cassis, l'épice... Les tanins sont bien présents, mais leur qualité est magnifique ! Ils confèrent au vin un tactile puissant et soyeux des plus agréables. Vin non filtré et non sulfité, il peut présenter un aspect trouble qui n'altère nullement la qualité du vin.

**Quelques accords gourmands :** Lapin aux pruneaux, Tomates farcies, Carré d'agneau.

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎: 02 40 59 13 14 📠: 02 40 40 08 52

E-Mail : [accueil@cavedelongchamp.com](mailto:accueil@cavedelongchamp.com) - [www.cave-de-longchamp.com](http://www.cave-de-longchamp.com)