

CHATEAUNEUF-DU-PAPE 2020

Font de Courtedune



Situation : Le Domaine Font de Courtedune est issu d'un vignoble de tradition, du sud de la vallée du Rhône, réparti sur les terroirs de Châteauneuf-du-Pape, Côtes du Rhône et vin de pays.

C'est une entreprise familiale depuis plus de 3 générations où Caroline, qui a fait ses études à Beaune, vinifie les vins et Frédéric organise les travaux du vignoble. Sœur et frère produisent des Châteauneuf fin et capiteux, des Rhône fruités et épicés aux tanins bien structurés. Les vignes sont attenantes au Château Rayas et bénéficie dès lors d'un terroir plus qu'exceptionnel. Un domaine qui monte !

Encépagement : 98% Grenache, Mourvèdre, Counoise et Cinsault

Terroir : Sol sablonneux

Température de Service : 14°C.

Potentiel de Garde : 2024-2026

Observations : Le nez, sauvage et intense, est superbe. La bouche offre une palette de fruits noirs (cerise burlat, crème de cassis, mûre) qui se mêlent aux pointes chocolatées et aux notes d'épices douces ; le tout sur un support délicatement boisé. L'attaque, d'une grande personnalité, est riche, avec des tanins extrêmement fins. La finale, tout en finesse, est persistante et dévoile tous les charmes de ce vin ensoleillé : savoureuses notes de mûre, réglisse, thym et laurier sauvage.

Quelques accords gourmands : Canette aux olives noires, Filet de taureau Bonotte de Noirmoutier aux truffes, Lièvre à la royale ...

