



« Le choix d'un élevage soigné et le travail minutieux de sélection puis d'assemblage effectués par Marcel et Philippe Guigal subliment la constance et l'excellence des vins de La Collection, véritables références dans les grandes appellations Rhodaniennes ».

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE

Ce pontife des Côtes du Rhône méridionales séduit par la richesse et la rondeur de ses tanins.



TERROIR

Géologie du sol : Sols caillouteux d'alluvions du Rhône et d'argiles rouges.



Encépagement : 70% Vieux Grenache, 15% Mourvèdre, 10% Syrah, 5% autres.

Âge moyen des vignes : 50 ans environ.

Rendements : 33 Hl / hectare.

VINIFICATION

Vinifications traditionnelles avec contrôle des températures de fermentation et de longues macérations. Le temps de cuvaison d'environ 4 semaines.



ÉLEVAGE

3 ans en foudres de chênes

DÉGUSTATION

Visuel : Robe rouge sombre, dense et profonde.

Olfactif : Notes d'épices, de petits fruits rouges et de confiture.



Gustatif : Bouche complexe et puissante avec des tanins ronds et des arômes de prunes mûres et de noyaux de cerises.

Ensemble : Vin ample, riche et harmonieux doté d'un bel équilibre.

SERVICE

Température de service : 16°C à 18°C.

Durée de conservation : 15 ans environ.

Accords mets / vins : Viandes rouges grillées ou en sauce, gibiers à plumes si la saison le permet, plateau de fromages affinés.