

Domaine de la Solitude Tradition Rouge

Millésime : 2017

Région et Appellation : Vallée du Rhône - AOC Châteauneuf-du-Pape rouge

Cépages : 50% Grenache, 25% Syrah, 15% Mourvèdre, 5% Cinsault et 5% Counoise/Terret/Muscardin/Vaccarèse.

Vinification : Récolte manuelle, les raisins sont vinifiés en cuve tronconique béton, en grappes entières ou égrappés selon les cépages.

Elevage : 25% en barriques et demi-muids et 75% en cuve béton durant 18 mois avant la mise en bouteille sans collage ni filtration.

Accords mets et vins : Dans sa jeunesse il est idéal avec des viandes tendres et juteuse comme une épaule d'agneau confite au four et pruneaux. A partir de sa cinquième année, il saura accompagner des viandes en sauces, imaginons une daube Provençale ou un Coq au vin et son gratin dauphinois.

Notation : 93/100 Wine Spectator

