



CHÂTEAUNEUF DU PAPE ROUGE 2022 " FEMINESSANCE " D. TOUR SAINT MICHEL

Pays : France
Région : Rhône
Sous région : Rhône Méridional
Cépage(s) : 50 % Grenache, 50% Syrah



Note de dégustation :

Féminissance est une cuvée unique issue de 2 cépages, grenache noir et syrah, à part égale et complètement égrappé après la vendange manuelle. Le vin sera élevé pour moitié en fûts neufs, pour l'autre, en fûts de 1 an. Il en résulte un vin de couleur profonde, noire, aux reflets pourpres dans la jeunesse puis incarnat et tuilés après quelques années de vieillissement. Le nez est splendide, évoquant des fruits mûrs ainsi que des notes épicées, boisées et d'autres fragrances rappelant la garrigue et la réglisse. La

Température de service : Entre 16 et 18 C°

Potentiel de garde : 20 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Filet de boeuf rossini, brouillade aux truffes

Commentaires du sommelier :

Le Domaine Tour Saint Michel, propriété familiale, existe depuis quatre générations. Michel Fabre, fondateur du Domaine, a fait l'acquisition des premières vignes. Puis, Henri Fabre, son fils, a repris le flambeau. Aidé par son épouse Eliane, ils ont développé et agrandi le domaine.

Aujourd'hui, 40 hectares sont exploités dont 34 hectares en Châteauneuf-du-Pape.

Depuis 2007, Mireille gère le vignoble dans le respect de la tradition familiale, en apportant un style plus moderne. Depuis peu, Magali la fille de Mireille, s'investit de plus en plus à la propriété.

La cuvée Féminissance célèbre cette approche féminine du domaine.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

