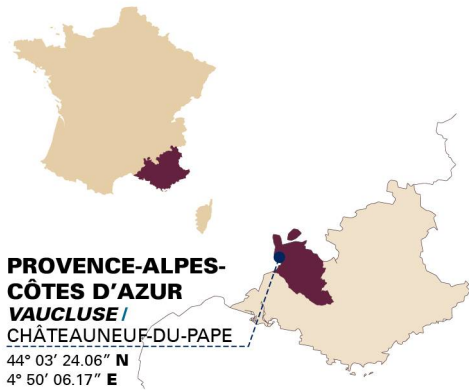


CLOS DE L'ORATOIRE DES PAPES ROUGE

CHÂTEAUNEUF DU PAPE / VALLEE DU RHÔNE



PROVENCE-ALPES-
CÔTES D'AZUR
VAUCLUSE /
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
44° 03' 24.06" N
4° 50' 06.17" E

Clos de l'Oratoire è una delle realtà più iconiche e affermate della Valle del Rodano: i suoi Châteauneuf-du-Pape sono diventati un simbolo per critica e appassionati. Nata nel 1880 quando Edouard Amouroux ricevette una parcella di terreno da un matrimonio, nel 2000 è diventata di proprietà di Maison Ogier: anche grazie alla sua etichetta Art Deco è diventata nel tempo una leggenda nel vino francese. Oggi la cantina ha un approccio in vigna sostenibile e ricerca l'eccellenza assoluta in ogni fase del processo enologico. Le bottiglie prodotte sono uno specchio autentico di un territorio tra i più importanti al mondo, e si distinguono per una qualità costante tangibile di vendemmia in vendemmia.



ANNO DI FONDAZIONE
1880



ESTENSIONE TERRITORIO
25 Ha



ENOLOGO
DIDIER
COUTURIER



BOTTIGLIE IN UN ANNO
204,000



VITIGNI
GRENACHE – SYRAH – MOURVEDRE –
CINSAULT – GRENACHE BLANC –
CLAIRETTE – ROUSSANNE - BOURBOLENC



TIPOLOGIA

Vino rosso – AOP Châteauneuf du Pape Rouge



ZONA DI PRODUZIONE

Côte du Rhône, regione a sud est della Francia.



VITIGNO

Grenache 80%, Syrah 8%, Mourvèdre, 7%, Cinsault 5%.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo composto da ciottoli silicei misti ad argilla rossa e zone calcaree di vallata.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono diraspate. Macerazione per circa 20 giorni. Estrazione fatta da rimontaggi e follature. Affinamento in botti di rovere e tini per 12 mesi prima dell'imbottigliamento.



COLORE

Rosso rubino molto intenso.



PROFUMO

Al naso risulta molto espressivo con note di frutti neri (more, lamponi). Finale molto speziato.



SAPORE

Inizialmente molto fresco, presenta una superba mineralità e tannini setosi. Molto persistente in bocca con una struttura tannica fine e tonica.



ABBINAMENTI

Ideale con carne, piatti speziati e tartufati, formaggi gustosi.

