



AUTREMENT DIT
VINS

Chaussée de Dinant 332
B - 5000 Namur



Châteauneuf du pape Jérôme Gradassi 2013 75 cl Rouge

32,00 € (26,45 HTVA)

VILLAGE	chateauneuf du pape
DOMAINE	Jérôme gradassi
COULEUR	rouge
CÉPAGE	grenache (75,0 %) , mourvèdre (25,0 %)
MILLÉSIME	2013
CONDITIONNEMENT	75 cl

Caractère

Riche et puissant

Ce qu'en dit la presse

Ancien cuisinier et chef étoilé, Jérôme Gradassi s'est reconverti dans le vin en 2004. Une reconversion qui prend ses racines dans une famille installée dans le vignoble châteauneuvois depuis des décennies puisque Jérôme est petit-fils de négociant par son père et de vigneron par sa mère. Il exploite un tout petit domaine de trois hectares et demi qu'il cultive seul avec le plus grand soin... Et avec une philosophie : faire du mieux qu'il peut avec les moyens dont il dispose. Il choisit une approche traditionnelle, des raisins peu ou pas éraflés et des fûts usagés – pas de bois neuf ! Travaillant avec la précision d'un chef étoilé, il aime les beaux produits, les raisins sains, riches et bien mûrs qu'il vinifie sans artefact. Ses blancs comme ses rouges se révèlent des valeurs sûres.

La revue des Vins de France - Larvf.fr

Accompagne...

agneau/souris d'agneau confite , viande/boeuf en croute , viande/gibier à plumes

Ce qu'on en dit

La robe est grenat sombre, translucide. Le nez est fin, aérien et intense, sur la quetsche, la cerise confite, la cacao, le tabac, avec une pointe de menthol. La bouche est de grande ampleur, avec une matière veloutée caressante, généreuse, tendue et tonifiée par une fraîcheur très italienne, entre résine et herbes froissée (ciste, eucalyptus, menthe). La puissante et énergique finale se poursuit dans la même aromatique, avec également un retour sur le tabac et la prune, mais aussi une touche fumée/poivrée. La persistance sur les herbes médicinales et le poivre est impressionnante : votre palais en est imprégné de longues minutes. Mais ce qui impressionne peut-être encore plus est la fraîcheur et l'équilibre du vin composé majoritairement de Grenache.

Servir...

16°C - 18°C

Temps de garde

5 à 10 ans



AUTREMENT DIT
VINS

Mode de production
Chaussée de Dinant 332
B-5000 Namur
Culture raisonnée