



AUTREMENT DIT  
**VINS**

Chaussée de Dinant 332  
B - 5000 Namur



## Châteauneuf du pape La Cabotte Vieilles Vignes 2015 75 cl Rouge

36,75 € ( 30,37 HTVA)

---

<b>VILLAGE</b>	mondragon
<b>DOMAINE</b>	la cabotte
<b>COULEUR</b>	rouge
<b>CÉPAGE</b>	grenache ( 0,0 % ) , mourvèdre ( 0,0 % ) , syrah ( 0,0 % ) , cinsault ( 0,0 % ) , clairette ( 0,0 % ) , vaccarèse ( 0,0 % ) , counoise ( 0,0 % )
<b>MILLÉSIME</b>	2015
<b>CONDITIONNEMENT</b>	75 cl

---

### Ce qu'en dit la presse

### Accompagne...

Gibier ou des fromages bien affinés , Gigot d'agneau mariné à l'huile d'olive et herbes de provence , Une côte de bœuf....

### Ce qu'on en dit

Rendement : 34 hl/ha Production : 2500 Bouteilles Culture Pour exprimer toutes les particularités de notre terroir, et la typicité de notre Vignoble, nous conservons un équilibre Écologique Harmonieux en respectant les cycles naturels de la terre pour régénérer et renouveler en permanence la vie du sol. C'est la base de notre engagement en viticulture biologique et biodynamique Terroir Parsemé de galets, roulés et façonnés par le Rhône, notre Chateauneuf du Pape , repose sur un substrat sédimentaire marneux,sableux et argileux qui constitue un formidable «garde-manger »pour la vigne qui peut y faire plonger profondément ses racines pour y puiser par tous temps et toutes saisons eau et fraîcheur. L'ensoleillement annuel (autour 2800 heures par an)est ici très largement supérieur à celui de tous les grands vignobles français. Ce terroir unique, permet à nos raisins d'atteindre une maturité optimale. Vinification / Elevage Après un premier tri effectué à la parcelle par les vendangeurs, les raisins sont acheminés à la cave en petites caisses de 25 kg, ou avant la mise en cuve un deuxième tri est effectué par le personnel de l'exploitation. Nos plus beaux raisins de Grenache et Syrah sont vinifiés sans éraflage. La cuvaision est longue et douce en cuve thermorégulée. Pendant la phase fermentaire, plusieurs pigeage peuvent être effectués. L'élevage de 18 mois de notre Châteauneuf est partiellement accompli en fût de chêne. Dégustation / accompagnement Le premier nez est très marqué par des arômes de cassis. Puis l'on découvre des arômes plus complexes, mures, fraises, épices. En bouche le vin est plein, profond, les arômes de petits fruits noirs dominent, les notes épicées apportent de l'élégance tandis que la belle qualité des tanins soutient une agréable finesse. Vin de garde qui peut aussi se déguster maintenant. Climat 2015 Un Millésime solaire Depuis quelques années nous avons des hivers humides et doux. L'hiver 2014-2015 ne déroge pas à la règle. Avec ces pluies, nous savons que nous pourrons compter sur de bonne réserve hydrique. Cette agréable douceur permet à la vigne de débiter son cycle assez tôt : le 5 avril sur le Domaine. C'est toujours un moment délicat car les risques de gelé ne sont pas écartés au mois d'avril. Le printemps est sec et toujours doux, sans excès de chaleur, permettant à la plante de se développer normalement. La fleur, moment crucial qui conditionne le volume de la future récolte se passe dans des conditions correctes de



AUTREMENT DIT  
**VINS**

température et les futurs raisins se forment normalement. Avec l'été les grosses chaleurs arrivent et la sécheresse guette. Mais les orages de mi-juillet et surtout début aout ont permis à la vigne de faire mûrir ses raisins sans aucun manque d'eau. Les vendanges débutent le 31 aout et se terminent le 24 septembre. La qualité annoncée du millésime se confirme à la dégustation des premières cuvées avec beaucoup de richesse dans les vins. Pour les rouges on note des couleurs intenses, du fruit, un potentiel tannique important. Les rosés et les blancs présentent eux aussi de belles expressions aromatiques.

### Temps de garde

10 ans

### Mode de production

Agriculture Biologique , Biodynamie Demeter