Mas Grange Blanche

Châteauneuf-du-Pape - rouge

Le domaine mas Grange Blanche se situe à Château-Neuf-Du-Pape dans la vallée du Rhône. C'est un ancien relais de poste qui a donné son nom au domaine. Cyril Mousset, viticulteur convaincu de la nécéssité d'une agriculture durable, a obtenu la qualification de « lutte raisonnée » dès 2009, « Haute Valeur Environnementale » en 2018 , en conversion biologique.

TERROIR : Appellation Châteauneuf-du-Pape contrôlée 14.5%vol, 75cl

CÉPAGE(S) : 70% grenache, 20% syrah, 10% mourvèdre

VINIFICATION : Elevé en foudre demi-muid et cuves béton de 12 à 18 mois, puis environ 6 mois en bouteilles avant commercialisation.

DÉGUSTATION : il est conseillé de le boire à une température entre 16°C et 18°C.

ACCORDS METS ET VIN : Un filet de bœuf sauce poivre, un gigot d'agneau aux herbes, un magret de canard aux figues. Risotto de champignons. Coulommiers

GARDE : 2 à 5 ans

SPÉCIFICITÉS : Durant les premières années, les vins ont une couleur rouge avec des reflets violacés. La couleur évolue vers des nuances tuilées. Au nez, on trouve les fruits rouges, le poivre, les épices douces et les odeurs de sous-bois. En bouche, on perçoit une rondeur prononcée, avec les tanins présents et l'alcool chaleureux et agréable. Ce vin est agréable à boire jeune pour ses arômes frais, mais c'est un vin qui demande quelques années de garde pour s'exprimer pleinement.