

Les Galimardes CHÂTEAUNEUF DU PAPE

À l'origine de notre domaine il y avait « Les Galimardes ». Ce quartier situé au Sud de l'appellation a toujours fait partie de notre famille. Nous y cultivons des Grenaches centenaires, de la Syrah et plusieurs cépages blancs. Terroir authentique de Châteauneuf-du-Pape, il est composé de gros galets roulés en surface qui diffusent le soir une chaleur douce et propice à la concentration du raisin.

ASSEMBLAGE :

Grenaches centenaires 100%

SOLS :

Galets roulés en surface, argileux en profondeur.

VINIFICATION :

Les raisins sont égrappés à 100%.

Nos méthodes d'extraction sont douces, les fermentations durent environ trois semaines à un mois avec une mise au froid les premiers jours. Les jus sont ensuite thermorégulés aux alentours des 28°C en cuve béton.

ÉLEVAGE :

L'élevage se fait en cuve béton pendant 18 mois.

Notes millésime 2022

Robert Parker
WINE ADVOCATE

95-97/100

JAMES SUCKLING.COM

94/100

JEB DUNNUCK

97/100

vinous

93/100

