



# FONT DE JOUBERT

Famille Charrier à Courthézon



## CHATEAUNEUF-DU-PAPE 2017

Appellation : AOP Châteauneuf-du-Pape

Vignoble : Rhône

Terroir : Courthézon, sable et argile rouge

Viticulture : raisonnée

Millésime : 2017

Cépage(s) : Grenache (99%), Mourvèdre (1%)

Construit sur une butte sablonneuse, le lieu-dit Font de Joubert et ses vignes nous invitent à prendre les choses du bon côté, en passant d'une parcelle à l'autre par des chemins sinueux et des sources étonnantes. Les vignes sont légèrement pentues et plantées sur des sols sablonneux, des argiles rouges et des galets roulés de différentes tailles. C'est ici que Caroline Charrier et son frère produisent ce vin rouge réconfortant.

Cette cuvée faite de 99% de Grenache développe des arômes complexes de garrigue, de cerises mûres et de framboises. Sa texture est opulente et crémeuse même s'il est vinifié et vieilli en cuve béton. Les tannins sont doux, apportant une bouche crémeuse avec une finale délicate qui laisse une sensation de force. A boire maintenant ou à garder de longues années en cave.

Les arômes de cerise noire confite et de gelée de raisins sont denses et hédonistes. La texture soyeuse et souple est contrastée par des tannins mûrs et des notes de terre et d'épices sur la finale.

La vinification traditionnelle est réalisée en cuves béton, avec fermentation à basse température (en dessous de 20°C / 68°F). Macération longue en cuves pendant 2 à 4 semaines.

Le Grenache est le cépage qui appelle les aliments à chair rouge, depuis le bœuf, l'agneau et le gibier, ou des morceaux plus gras de porc. Ses arômes de bois fumé et de cèdre se marient parfaitement avec des grillades.

T° of service: ±12°C / ±54°F.

### NOS VINS DU SUD

467, Avenue de la Gare  
34480 Magalas, France.

[www.nosvinsdusud.com](http://www.nosvinsdusud.com)

[contact@nosvinsdusud.com](mailto:contact@nosvinsdusud.com)

T: +33 437 360 171 | F: +33 467 362 368

