



scopri il mondo attraverso il vino

STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi
tutte le informazioni sul vino che hai ricevuto

INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
BOTTIGLIA	ABBINAMENTI	CANTINA	TERRITORIO
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Domaine des Peres de l'Eglise

CÔTES DU RHÔNE

SCHEDA TECNICA

Un vino complesso dove i profumi primari e terziari si impongono con eleganza per un viaggio sensoriale in una delle denominazioni più importanti del sud della Francia, la AOC Chateneuf du Pape.



TIPOLOGIA

Rosso



DENOMINAZIONE

AOC
Côtes du Rhône



UVAGGIO

75% grenache,
15% vieux carignan
e 10% syrah



EVOLUZIONE

8 anni



GRADO ALCOLEMICO

13% vol



TEMPERATURA IDEALE

18° C



CALICE

ampio



Domaine des Peres de l'Eglise

CÔTES DU RHÔNE

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  di un bel rosso granato;
-  al naso esprime profumi fruttati, di ciliegia e frutta rossa, ma anche cacao e spezie, con un finale leggermente erbaceo;
-  al palato è fresco, rotondo e morbido. Il tannino e l'acidità sono del tutto eleganti e rendono il sorso molto piacevole.



VINIFICAZIONE

-  Il Côte du Rhone è composto dal 75% di grenache, 15% vieux carignan e 10% syrah.
La fermentazione avviene in vasche di cemento e la macerazione si prolunga per almeno 20 giorni.
-  Segue un affinamento di 10 mesi, sempre in cemento.
La sosta in bottiglia permette alla grenache di esprimere al meglio le peculiarità e i suoi profumi.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Il Côtes du Rhône è un vino molto intenso, complesso nei profumi e strutturato. Predilige abbinamenti con piatti molto persistenti e corposi, dotati di succulenza.

- **PROFUMO COMPLESSO**
- **INTENSO**
- **PIATTI SUCCULENTI**

GRIGLIATA MISTA

👉 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

Il corpo e la freschezza di questo vino côte du Rhone lo rendono perfetto in abbinamento a carne grigliata, di cui pulisce completamente la leggera untuosità.



PATÈ DI FOIS GRAS

📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Una prelibatezza francese dalla spiccata grassezza: il patè di foie gras. Il sapore ricco ma delicato viene esalto alla perfezione dal frutto maturo del vino, e il tannino morbido sgrassa perfettamente preparando il palato per un altro boccone.



LA CANTINA

Laetitia e Serge Gradassi conducono il Domaine des Peres de l'Eglise, proprietà di famiglia da quasi due secoli, con grande attenzione alla parte agronomica e con fiero senso di appartenenza a una delle più belle e storiche denominazioni europee: Châteauneuf du Pape. Questo è chiamato il "Vino dei Papi", perché qui - nella zona circostante adlla città di Avignone - il Papa rimase in esilio dal 1307 al 1377.



Il Domaine è stato fondato nel 1805 da Benoît Jouffron, antenato della madre di Serge e nonna di Laetitia Paulette Gradassi e all'epoca la tenuta si chiamava "Les Terres Saintes".

La viti sono accuratamente selezionate in base alla loro maturità e al loro potenziale, il lavoro in cantina è meticoloso e le fasi di produzione vengono seguite tutte in prima persona.

Oltre al vino Châteauneuf du Pape si producono anche Lirac, Côtes du Rhône e Espirit.



I vini della cantina appartengono alle denominazioni AOC Chateauf du Pape e AOC Côte du Rhone, e benché quest'ultima sia una AOC molto estesa del Rodano Meridionale, tutti i vini provengono da due comuni vicini: Codolet e Saint Laurent des Arbres.



Vigne a Saint Andréol, Valle del Rodano

LA REGIONE: VALLE DEL RODANO

REGIONE POLITICA



REGIONE ENOLOGICA



PRODUZIONE



LA RISCOPERTA DEL SYRAH

Foreste di querce, terrazze vitate con ripidi camminamenti su terreni di granito friabile, pianure ciottolose e assolate dove la vite sposa l'ulivo, creano la cornice al corso del Rodano, le cui sponde sono punteggiate di vigne preziose, già note ai Greci e ai Romani.

La Valle del Rodano si trova nel **Sud Est della Francia**. La regione ha conosciuto un certo declino novecentesco, ma dagli anni Ottanta del secolo scorso ha riscoperto la produzione di vini di qualità, e soprattutto il **Syrah**.



Ansa del fiume Rodano

LA REGIONE: VALLE DEL RODANO

La produzione della Valle del Rodano si concentra soprattutto su vitigni a bacca nera: **syrah** e **grenache** su tutti, che si sono praticamente spartiti in due il territorio e i vigneti della regione.

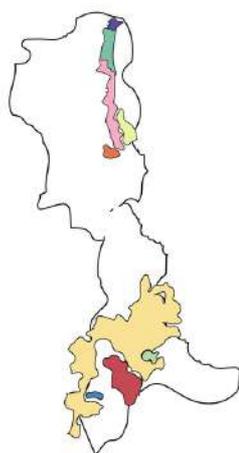
Sono probabilmente i Greci a iniziare la coltivazione della vite lungo il Rodano, dopo essersi insediati sulle coste mediterranee e avere risalito il fiume, ma i Romani, dopo la fondazione della città di Vienne, tra il 120 e 100 a.C, impiantano i primi vigneti sui terrazzamenti della collina di Hermitage e iniziano la produzione del "vinum picatum" (descritto dallo storico romano Plinio il Vecchio) un vino ottenuto da un'uva chiamata allobrogica e vinificato in fusti di legno.

Oggi la Valle del Rodano è una delle più importanti regioni vinicole francesi e nel corso degli anni ha saputo ritagliarsi il suo spazio anche nel panorama mondiale.



Vigneti nella Valle del Rodano

LA REGIONE: VALLE DEL RODANO



SOTTOZONE

- Côte-Rôtie
- Condrieu
- St. Joseph
- Hermitage
- Cornas
- Côtes-du-Rhone Villages
- Gigondas
- Châteauf-du-pape
- Tavel

VITIGNI PRINCIPALI

- Bourboulenc
- Viogner
- Marsanne
- Syrah
- Grenache
- Mourvèdre

La Valle del Rodano è divisa in 2 grandi aree: il Rodano Settentrionale e il Rodano Meridionale.

La Valle del Rodano Settentrionale comprende queste denominazioni principali: **Côte-Rôtie, Condrieu e Château-Grillet, Hermitage, Crozes-Hermitage, Saint-Joseph, Cornas e Saint-Pèray.**

La Valle del Rodano Meridionale comprende queste denominazioni principali: **Chateneuf-du-Pape, Gigondas, Vacqueyras, Tavel e Lirac, Muscat de Baumes-de-Venise e Rasteau.**



ti piace *Sommelier Wine Box?*

Inquadra il codice o clicca sul bottone
per scoprire come guadagnare fino a 100€

PORTA UN AMICO