

CHATEAUNEUF-DU-PAPE CLOS DE L'ORATOIRE DES PAPES

RHÔNE SUB-REGIÃO: CHATEAUNEUF-DU-PAPE · FRANÇA

RENDIMENTO: entre 27 e 30 hectolitros por hectare; IDADE DAS VINHAS: 50 anos



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Clos de L'Oratoire (Ogier)

REGIÃO

Rhône SUB-REGIÃO:
Chateaufort-du-Pape

UVAS

Grenache (80%), Syrah (10%),
Cinsault e Mourvèdre (10%)

SAFRA

2023 Clos De L'Oratoire des
Papes é a mais pura expressão
dos terroirs de Chateaufort-du-
Pape. É um dos rótulos de vinho
mais lendários da denominação,
reconhecido em todo o mundo.

TEOR
ALCOÓLICO
14,5%

SERVIÇO

16 °C a 18 °C
Recomenda-
se decantá-lo
ao menos
uma hora
antes da
degustação

DISPONÍVEL
750ml

SOLO

seixos rolados, arenito
vermelho, areia, lascas de
calcário

HARMONIZAÇÃO

combina perfeitamente com
cordeiro, caças, pratos com
trufas

VINIFICAÇÃO

Clos de L'Oratoire des Papes é a quintessência dos 4 terroirs da denominação neste blend elaborado majoritariamente com Grenache.

- ◆ colheita realizada manualmente no ponto de maturação ideal
- ◆ dupla seleção das uvas
- ◆ Cinsault e parte da Syrah fazem maceração pré-fermentativa a frio (8°C) por 4 dias, as demais variedades seguem direto para a fermentação alcoólica
- ◆ a fermentação alcoólica ocorreu em cubas de inox com temperatura controlada, mantida em torno de 22 e 24°C, favorecendo a extração varietal e aromática em relação à extração tânica
- ◆ maceração prolongada, a temperatura de 26 a 28°C, garantindo a extração de taninos finos
- ◆ fermentação maloláctica
- ◆ o envelhecimento ocorre por 12 meses em cascos de carvalho francês. Seguindo-se para um estágio em cubas de cimento durante 6 a 9 meses

NOTAS DE PROVA

Cor. rubi profunda, com reflexos violáceos

Aroma. um tinto que faz jus a sua nobre denominação de origem. Mostra grande riqueza aromática com elegantes notas de cerejas, bagas de zimbro, pimenta e especiarias doces. Deixando respirar, emergem notas de framboesas esmagadas, chocolate e finalmente um toque de ervas secas

Sabor. encorpado, de grande profundidade, agradável frescor e taninos sedosos que causam uma sensação aveludada. Mistura complexidade e poder, pode ser degustado em sua juventude ou envelhecido na adega por 15 anos ou mais