

# DRINKS.

## Domaine des Pères de L'Église Châteauneuf-du-Pape Calice de St. Pierre AC 2023 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	40815323
Alcool	15%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Châteauneuf-du-Pape
Embouteilleur	SCEA Gradassi Paulette et fils, 2 Avenue Impériale, 84230 Châteauneuf du Pape, France
Marque	Domaine des Pères de l'Église
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Goût puissant avec des cerises, des fruits rouges, des prunes, du poivre, des épices, du bois de chêne, du tabac et du cuir.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de 85% de Grenache, 10% de Mourvèdre et 5% de Syrah
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié



FAITHFUL	NON SPECIFIC
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2023
En accord avec	agneau, viandes rouges

## Description

Quatre générations de la famille Gradassi ont déjà laissé leur empreinte sur le Domaine des Pères de l'Église. Le domaine compte 19 hectares de terres, dont 15 dans la région de Châteauneuf-du-Pape et quatre dans la région viticole adjacente des Côtes du Rhône. Les Grecs cultivaient déjà le vin dans le sud de la vallée du Rhône, où le cépage Grenache occupe désormais la plus grande partie de la surface cultivée. Les vins Châteauneuf-du-Pape jouissent d'une réputation particulièrement élevée. Les sols sablo-argileux sont caractérisés par de gros galets, qui emmagasinent la chaleur durant la journée et la restituent aux ceps de vignes la nuit. Le climat chaud et sec et le mistral fréquent, qui sèche rapidement les raisins après les pluies, ont également un effet positif sur la qualité du vin. Le vin rouge du Domaine des Pères de l'Église est assemblé à partir de 85% de Grenache, 10% de Mourvèdre et 5% de Syrah. Le Mourvèdre a perdu une grande partie de sa surface de culture en France et est maintenant principalement utilisé dans les assemblages, tandis qu'il joue toujours un rôle important sur la côte méditerranéenne de l'Espagne, où il est connu sous le nom de Monastrell. Les raisins de cette cuvée sont transformés en moût et fermentent dans des cuves en béton pendant plusieurs jours. Par la suite, le vin vieillit dans des cuves en béton, des barriques et de grands fûts. Le Calice de Saint-Pierre Rouge accompagne à merveille les plats de viande, en particulier l'agneau. Il peut être conservé pendant dix ans au maximum.