



AUTREMENT DIT  
**VINS**

Chaussée de Dinant 332  
B - 5000 Namur



## Châteauneuf du pape Laurent Charvin 2014 75 cl Rouge

43,00 € ( 35,54 HTVA)

---

<b>VILLAGE</b>	chateauneuf du pape
<b>DOMAINE</b>	laurent charvin
<b>COULEUR</b>	rouge
<b>CÉPAGE</b>	grenache ( 80,0 % ) , syrah ( 10,0 % ) , mourvèdre ( 5,0 % ) , vaccarèse ( 5,0 % )
<b>MILLÉSIME</b>	2014
<b>CONDITIONNEMENT</b>	75 cl

---

### Caractère

Riche et puissant

### Ce qu'en dit la presse

Parker : 93

La RVF : 18

Wine Spectator : 94

Bettane et Desseauve : 14.5

Situé dans les quartiers frais de Châteauneuf-du-Pape, le domaine Charvin produit des vins de facture très classique. Pas d'éraflage et des élevages dans des cuves en béton. Sans perdre une certaine puissance, depuis quelques millésimes les vins ont gagné en finesse. La production s'appuie sur de vieux grenaches. Si le simple côtes du Rhône se révèle une vraie gourmandise, il nécessite quelques années de cave pour être à son meilleur. Tout comme le châteauneuf-du-pape, dont le potentiel ne s'exprime qu'après une garde d'au moins cinq ans.

Larvf.fr

### Accompagne...

Agneau , Gibiers , Viandes rouges

### Ce qu'on en dit

Ce Châteauneuf du Pape arbore une belle robe grenat soutenu. Le nez, agréable et intense, décline une palette aromatique des plus beaux arômes de confiture de fruits noirs et rouges, avec des saveurs de cerise noire, de figue, de mûre, d'olive noire, puis de réglisse et de cuir. La bouche, concentrée, riche et juteuse, affiche une matière aux tanins ronds et suaves, bien enrobés par un caractère très fruits noirs. La finale de ce Châteauneuf du Pape est longue, avec une note d'eucalyptus, qui lui confère un équilibre et une fraîcheur très agréables.

### Servir...

17°C

### Temps de garde



AUTREMENT DIT  
**VINS**

5 à 10 ans

Chaussée de Dinant 332

**Mode de production**

Culture raisonnée