

Domaine de Panisse

CHÂTEAUNEUF DU PAPE LE MAS

50% Grenache, 20% Mourvèdre, 15% Syrah, 15% Cinsault

Francia - Vallée du Rhône - Courthezon



DOMAINE DE PANISSE

Proprietà / Fondatori Marilou e Axel Vacheron**Inizio Attività** 2020**Vitivinicultura** Biologica Certificata / Biodinamica**Ettari** 6,5**Bottiglie prodotte** 35.000**Zona di produzione:** diversi appezzamenti in tutta la tenuta nel lieu-dit «La Janasse»**Terreno:** sabbioso e argilloso con ciottoli rotondi**Vendemmia:** manuale**Vinificazione:** Syrah e Cinsault vengono vinificati a grappolo intero, mentre il Grenache e il Mourvèdre vengono diraspatis e vinificati separatamente. Co-fermentazione in vasche di cemento con lieviti indigeni. Pigia-diraspatura e rimontaggi manuali durante tutta la macerazione delle uve**Affinamento:** In demi-muids (85%) e barrique (15%) per 14 mesi**Colore:** rosso rubino con riflessi granati**Profumo:** complesso e invitante, con aromi di frutti di bosco, scorza d'arancia e spezie**Sapore:** unisce potenza, generosità e freschezza. Rivela note di ciliegia e mora, liquirizia, oliva nera, erbe provenzali e sottobosco. I tannini finemente integrati lo rendono un vino elegante, piacevole da bere giovane

La nuova generazione Vacheron, del Clos du Caillou, ha acquisito questa storica tenuta a nord di Châteauneuf-du-Pape nel 2020, avviando un progetto di valorizzazione che ha portato alla certificazione biologica nel 2023. Il Domaine si estende attorno a un antico mas provenzale del XV secolo e comprende circa 6,5 ettari di vecchi vigneti piantati su safres, sabbie e ciottoli rotondi, con parcelle di Grenache risalenti al 1921. La conversione all'agricoltura biologica e biodinamica, in continuità con la filosofia dei fondatori, punta a esaltare la ricchezza di questi terroir storici. Nascono così vini di grande identità, che uniscono finezza, profondità e complessità aromatica, rappresentando in pieno l'eleganza contemporanea di Châteauneuf-du-Pape.