

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Matteo Pictor Pape

Châteauneuf-du-Pape AOC

Domaine Duseigneur



Région : Vallée du Rhône, France.

Appellation : Châteauneuf-du-Pape AOC.

Domaine : Domaine Duseigneur.

Cépages : 10% Mourvèdre (Monastrell), 20% Syrah, 70% Grenache Noir (Garnacha Tinta)

Millésime : 2022

À déguster jusqu'en : 2032

Robe : grenat foncé.

Nez : complexe, aux arômes de coulis de fraise, de prune, pivoine, olives noires et épices douces.

Bouche : ronde, suave, grand volume, belle expression du fruit. Les tannins sont élégants, fins, en harmonie avec la richesse du vin, et la finale épicée avec des notes de tabac, fraise et eucalyptus.

Conclusion : un Châteauneuf-du-Pape dans la finesse, avec l'avantage de pouvoir le déguster jeune !

Service : servir à 17°C. Daube de sanglier, filet d'agneau au thym.

Bernard Duseigneur, représentant la cinquième génération au domaine, s'est associé à Philippe Faure-Brac, Meilleur Sommelier du Monde en 1992, pour produire des vins de terroir sur une trentaine d'hectares de vignes âgées de 50 à 130 ans, cultivées en biodynamie depuis 2002.

Cette cuvée parcellaire à dominante de Grenache a été nommée en mémoire de Matteo Giovannetti, peintre italien du Trecento qui a décoré le palais des papes d'Avignon.

Teneur en alcool : 15%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 90464 75 2022 **Prix membre** : 34.70

Prix catalogue : 38.50