|  |
| --- |
| https://www.closducaillou.com/media/Vins/BouteillesBasseDef/lareserve-chateauneuf-rouge.png  **La Réserve – Chateauneuf-du-Pape**  **Červené**  **Ročník 2014**  **Robert Parker (ročník 2014) 93-96/100** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Odrůdy** | 60% Grenache, 40% Mourvédre |
| **Typ půdy** | Písčité půdy vinice „La Guigasse“ a „Pignan“ |
| **Výnos** | 29hl/ha |
| **Stáří vinic** | V průměru okolo 60 let (1954-1968) |
| **Sklizeň** | Ruční sběr a pečlivý výběr plně vyzrálých hroznů již ve vinici. Sklizeň byla zahájena 4. září 2014 |
| **Vinifikace** | Po odstopkování proběhla společná vinifikace obou odrůd ve velkých dřevěných nádržích. Během kvašení dochází denně k promíchávání a přečerpávání vína pro dokonalou maceraci. Celá vinifikace trvala 28 dní |
| **Zrání** | Ve velkých dřevěných sudech demi-muids (600 l) po dobu 18 měsíců. Lahvování proběhlo 1. března 2016 |
| **Potenciál k uložení** | 20-25 let (2016-2030) |
| **Barva** | Barva je elegantní jasně červená s odlesky kardinálské červeně |
| **Aroma** | Aroma je velmi komplexní s tóny hrušek a skořice. |
| **Chuť** | Chuť je delikátní, velmi elegantní a plná. Dominuje drobné červené bobulovité ovoce s tóny lékořicového likéru. Vše je elegantně završeno příjemnou směsí různě vyzrálých taninů, které budou v čase postupně zjemňovat. |
| **Podávání** | Vepřová panenka (ideálně z černého pyrenejského vepříka z Bigorre), zaječí špíz a la Royale, toasty s hrubou riletkou ze sluky. |

