|  |
| --- |
| https://www.closducaillou.com/media/Vins/BouteillesBasseDef/lareserve-chateauneuf-rouge.png**La Réserve – Chateauneuf-du-Pape****Červené****Ročník 2015****Robert Parker (ročník 2014) 93-96/100** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Odrůdy** | 55% Grenache, 45% Mourvédre |
| **Typ půdy** | Písčité půdy vinice „La Guigasse“ a „Pignan“ |
| **Výnos** | 31hl/ha |
| **Stáří vinic** | V průměru okolo 67 let (1954-1968) |
| **Sklizeň** | Ruční sběr a pečlivý výběr plně vyzrálých hroznů již ve vinici. Sklizeň byla zahájena 30. 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 30 dní |
| **Zrání** | Ve velkých dřevěných sudech demi-muids (600 l) – 50% nových a 50% po čtvrtém použití) po dobu 14 měsíců. Lahvování proběhlo 23. února 2017 |
| **Potenciál k uložení** | 2017-2032 |
| **Barva** | Barva je nádherně rumělková s odlesky červeně květů amarantu (laskavec). |
| **Aroma** | Aroma je velmi delikátní a komplexní s tóny pestré palety koření a červeného dužnatého ovoce |
| **Chuť** | Chuť je elegantní a jemná s tóny hedvábných taninů, likérů z peckovitého ovoce a jahod, vše je zvýrazněno postupně se uvolňujícími tóny sladkých koření, lehkého tabáku, hřebíčku, sečuánského a madagaskarského pepře. Víno vyniká dlouhým závěrem. |
| **Podávání** | Pečený bažant s rybízem, tetřívci se smetanovou omáčkou. |

