



le Clos du Xillou

Les Quartz

– Chateauneuf-du-Pape

Červené

Ročník 2015

Robert Parker 94/100

WineSpectator 96/100

Odrůdy	85% Grenache (poloha „Les Cassanets“), 15% Syrah (poloha „Les Bédines“)
Typ půdy	„Les Cassanets“ oblázky na pískovém podloží, Les Bedines“ písčaná půda
Výnos	31hl/ha
Stáří vinic	57 let (1956-1958)
Sklizení	Ruční sběr a pečlivý výběr plně vyzrálých hroznů již ve vinici od 23. září
Vinifikace	Po odstopkování proběhla studená macerace po dobu 48 hodin a pak začalo v dřevěných tancích přírodní kvašení. Během kvašení dochází denně k promíchávání a přečerpávání vína pro dokonalou maceraci. Celý proces kvašení trval 30 dnů.
Zrání	Grenache zraje ve velkých dřevěných sudech starých 7-12 let, Syrah zraje v menších sudech „Burgundského typu“ starých 2-3 roky po dobu 14 měsíců. Lahvování proběhlo 23. února 2017
Potenciál k uložení	2017-2031
Aroma	Aroma je příjemně kořenité s tóny, badyánu a vanilky spojené s třešňovým likérem.
Chuť	Chuť je hladká, elegantní s tóny třešně a divokých švestek. Objeví se také elegantní a jemné třísloviny s krásnou aromatickou délkou.
Podávání	Holoubata, hovězí stroganoff a grilovaná žebra.