



*le Clos du Axillou*

**Chateauf-neuf-du-Pape Le Tradition**

**Červené**

**Ročník 2014**

**Robert Parker 90/100**

**Jancis Robinson 17,5/20**

**VINOUS 90-92/100**

<b>Odrůdy</b>	85% Grenache, 10% Mourvèdre, 5% Syrah
<b>Typ půdy</b>	Písčité, s kompaktními pískovcovými bloky, z částí parcel les Cassanets a les Bédines osázených odrůdou Grenache
<b>Výnos</b>	29 hl/ha
<b>Stáří vinic</b>	30+ let
<b>Sklizeň</b>	Ruční sběr a pečlivý výběr plně vyzrálých hroznů již ve vinici.
<b>Vinifikace</b>	Vinifikace v betonových tancích. Kvašení výhradním použitím přírodních „divokých“ kvasinek. Během kvašení dochází denně k promíchávání a přečerpávání vína pro dokonalou maceraci (27 dní)
<b>Zrání</b>	ve velkých dřevěných tancích po dobu 15 měsíců
<b>Potenciál k uložení</b>	2016 - 2027
<b>Barva</b>	Víno se prezentuje nádhernou atraktivní granátovou barvou s krásnými odlesky
<b>Aroma</b>	Aroma je pikantní s vůni provensálských křovin., vavřínu, čínskému anýzu a tymiánu.
<b>Chuť</b>	Chuť je velmi příjemná, hladká, s vůní granátového jablka a sladkého dříví.
<b>Podávání</b>	Čerstvé pečivo se sýrem Mont d'or (krémový sýr s jemnou bílou plísní na povrchu), koroptve, kachní prsa se sladkokyselou omáčkou