

COURTIL-THIBAUT  
CLOS DES BRUSQUIÈRES

## CHÂTEAUNEUF - DU - PAPE CLOS DES BRUSQUIÈRES



**ZONA DI PRODUZIONE:**

Vallée du Rhône (A.O.C. Châteauneuf-du-Pape).

**CATEGORIA:** rosso secco.

**TIPOLOGIA DEL SUOLO:** vigneti su un suolo tipicamente Châteauneuvois, altopiani argillo-calcarei ricoperti di ciottoli arrotondati. Lieux-dits Les Brusquières, Pradel e Les Tresquouys.

**UVE:** 65÷75% Grenache, 15÷20% Syrah, 5÷10% Mourvèdre, Cinsault, Bourboulenc e altri vitigni a seconda delle annate.

**PRODUZIONE ANNUA:** mediamente 15.000 bottiglie.

**ETÀ MEDIA DELLA VIGNA:** 50 anni con alcune viti centenarie.

**VITICOLTURA:** agricoltura ragionata, metodo tradizionale; inerbimento naturale dal 1990, lasciando fare il più possibile alla natura.

**VENDEMMIA:** manuale, a perfetta maturazione con cernita selettiva dei grappoli sulla pianta.

**RESA:** a seconda delle annate da 25 fino ad un massimo di 35 hl/ha.

**VINIFICAZIONE:** tradizionale, a seconda delle annate da un 50 ad un 70% dell'uva viene diraspata, macerazione lunga (1 mese e più) in vasche di cemento, con rimontaggi, délestage, follature manuali, secondo il metodo tradizionale.

**AFFINAMENTO:** 50% in vasche di cemento, 10% in botti grandi, 20% in barrique da 225 l, 20% in demi-muids (600 l) per 18÷24 mesi, a seconda delle annate e senza filtrazioni o chiarifiche.

**SERVIZIO:** può essere decantato per permettere al vino di ammorbidirsi e rivelare il suo bouquet di profumi. Le annate più vecchie potrebbero richiedere pochissimi travasi, quanto basta per rimuovere i sedimenti.

**CONSERVAZIONE:** generalmente migliora con 2-4 anni di età in bottiglia. Ovviamente può variare leggermente, a seconda dell'annata. Nelle migliori annate il periodo ottimale per il consumo va dai 10 ai 15 anni dalla vendemmia.

**DEGUSTAZIONE:** di un rosso intenso e brillante, al naso è molto complesso, con note floreali di lavanda, confettura di more e mirtilli, lampone e liquore alla ciliegia, confettura di fragole, liquirizia e pepe bianco. In bocca è profondo, con un attacco ampio e fresco, una bella risalita in bocca su golosi aromi di cuoio e mirto. Il finale è fresco, con una bella nota amara e una grande lunghezza su liquirizia, nocciolo di ciliegia e note floreali.

**ABBINAMENTO:** si accompagna a carni, piatti in salse, selvaggina (lepre in umido, cinghiale) e formaggi di carattere (Roquefort).