



Situé près d'Avignon, au cœur de la Vallée du Rhône, Bonpas veille, du haut de ses fortifications depuis 1318, sur le « Bon Passage » entre Rome et Avignon. Premier édifice des Côtes-du Rhône Sud, il ouvre ses portes vers la découverte des terroirs des Crus du Rhône. Élégants et raffinés, ils reflètent au mieux les terroirs et les cépages de cette région emblématique et révèlent à la dégustation tout leur fruité et leur puissance.

Origines de la cuvée

Situé près d'Avignon, au cœur de la Vallée du Rhône, Bonpas veille, du haut de ses fortifications depuis 1318 sur le « Bon Passage » de la Durance. Premier édifice des Côtes-du-Rhône Sud, il ouvre ses portes sur la découverte des terroirs des Crus du Rhône. Élégants et raffinés, nos vins reflètent au mieux les terroirs et les cépages de cette région emblématique et révèlent à la dégustation tout leur fruité et leur puissance.

Localisation

Le célèbre vignoble autour du très pittoresque village de Châteauneuf-du-Pape posé sur son rocher et entouré de vignes sur galets roulés. Très belle exposition sur des coteaux orientés Sud/ Sud-Est sur des sols de safre et sable.

Vinification et élevage

Vinification traditionnelle de la Vallée du Rhône. Les différents cépages composant la cuvée fermentent ensemble permettant une intégration optimale de leurs différentes personnalités. En fin de fermentation, les chapeaux (peaux, pépins, pulpes) sont immergés en douceur afin de réaliser une infusion à chaud qui permet d'affiner les tanins, de gagner en rondeur tout en préservant les arômes de fruits rouges mûrs voire compotés. La macération dure trois semaines, puis une partie de la cuvée est élevée en fûts de chêne français pendant huit mois.

Notes de dégustation

Robe rouge grenat intense aux reflets violines. Le Grenache noir dans l'une de ses plus belles expressions. Une palette aromatique complexe aux notes de griotte à l'eau de vie complétée par des effluves de tabac blond et d'épices douces. Des arômes puissants soutenus par des tanins patinés, mûrs et persistants.

Suggestions culinaires

Servir idéalement à 18°C sur des viandes en sauce telle que la daube ou le coq au vin et des gibiers.