

DOMAINE DE BABAN CHATEAUNEUF DU PAPE ROSSO 2016

Azienda	Domaine de Baban
Regione	Côtes du Rhône / Rodano meridionale
Denominazione	AOC Châteauneuf du Pape Rouge
Tipologia	Rosso fermo
Annata	2016
Formato	0,75L
Uvaggio	Grenache 80%, Syrah 10%, Mourvèdre 10%
Vinificazione	Vendemmia manuale. Solo lieviti indigeni. Fermentazioni lunghe, Grenache e Syrah insieme, poi Grenache e Mourvèdre. Affinamento in cemento e ceramica.
Produzione annua	500 bottiglie
Gradazione	14.5%
Colore	Rosso rubino profondo
Profumo	Il naso è ricco ed espressivo con aromi intensi di frutti rossi e neri maturi, more, ribes nero, susine, di fiori e di macchia mediterranea, con note di alloro e timo.
Sapore	Lusinghiero, carnoso. I tannini sono fini, setosi. Grande complessità con note di frutti neri e rossi, more, ciliegie, mirtilli, frutti di bosco, di liquirizia, di timo. Leggere punte di evoluzione di noce moscata, e di sottobosco. Si sviluppa con equilibrio, su una bella trama acida e minerale. Un finale impressionantemente lungo in bocca su persistenti aromi speziati e fruttati. Un vino veramente magnifico con immenso potenziale di invecchiamento.
Temperatura di servizio	16 - 18° C
Abbinamento	Paté di selvaggina, salami di cinghiale. Filetto di manzo Wellington, stufato di lepre, ossobuco, fiorentina, petto d'anatra grillato, tajine di manzo alla marocchina. Formaggi stagionati e grassi.
Potenziale di invecchiamento	10 – 15 anni
Note	Châteauneuf-du-pape è la più antica denominazione creata in Francia per la produzione di vini non fortificati. Si trova nel dipartimento della Vaucluse, nella parte meridionale della Valle del Rodano; è costituita da oltre tremila ettari coltivati ad alberello, composti da ben 13 vitigni a bacca nera e bianca.

DOMAINE DE BABAN CHATEAUNEUF DU PAPE BIANCO 2020

Azienda	Domaine de Baban
Regione	Côtes du Rhône / Rodano meridionale
Denominazione	AOC Châteauneuf du Pape Blanc
Tipologia	Bianco secco
Annata	2020
Formato	0,75L
Uvaggio	Grenache 40%, Clairette 30%, Bourboulenc (Malvasia) 25%, Roussane 5%
Vinificazione	Vendemmia manuale. Solo lieviti indigeni. Fermentazione per il 70% in cemento senza malolattica e per il 30% in barrique dove si compie la fermentazione malolattica.
Produzione annua	500 bottiglie
Gradazione	14.5%
Colore	Giallo paglierino intenso
Profumo	Intenso e minerale. Il naso è dominato da una grande complessità, con sentori fruttati di melone, pera, albicocca e agrumi, accompagnati da sfumature che richiamano il caprifoglio, il miele e leggeri sentori di spezie.
Sapore	Fresco, minerale e tondo, bellissimo equilibrio tra l'intensità del frutto e la mineralità del finale. Grande lunghezza e precisione dei sapori di macchia mediterranea. Un vino bianco RARO da non perdere !
Temperatura di servizio	10 - 12° C
Abbinamento	Esalta tutti i pesci affumicati. Si abbina perfettamente con i crostacei e i fritti misti. Ideale con un risotto ai ricci di mare. Sostiene la rana pescatrice in crosta con salsa allo zafferano. Grandissimo con i pollami al forno a bassa temperatura o un piccione al tartufo.
Potenziale di invecchiamento	5 - 10 anni
Note	Un nettare raro visto che i bianchi, all'interno della denominazione Châteauneuf-du-pape rappresentano meno del 10% della produzione totale.