



LES DEUX PINS

FAMILLE PALY

AOC CHATEAUNEUF-DU-PAPE — ROUGE

Châteauneuf-du-Pape

Millésime 2023



FICHE TECHNIQUE

APPELLATION

AOC Châteauneuf-du-Pape

COULEUR	Rouge
MILLÉSIME	2023
TERROIR	Galets roulés, sables
ÉLEVAGE	Barriques & foudres
VOLUME	75 cl

ENCÉPAGEMENT

Grenache

TERROIR D'EXCEPTION

Issu des grandes parcelles de galets roulés de Châteauneuf-du-Pape — terroir mythique qui révèle toute la complexité et la noblesse du Grenache de vieilles vignes.

CONTACT

Les Deux Pins

SAS Chantepierre

41 ancienne route de Rochefort

30126 TAVEL

06 77 15 07 23

info@les2pins.com

TERROIR & VINIFICATION

Issu des grandes parcelles de *galets roulés de Châteauneuf-du-Pape*, ce vin incarne la vision moderne et élégante du Grenache portée par Les Deux Pins. Un terroir mythique, des vieilles vignes, un savoir-faire exigeant : le résultat est un vin de plaisir immédiat mais aussi de grande profondeur, où terroir, précision et passion se rejoignent dans chaque bouteille. Expression authentique d'une appellation au sommet de la hiérarchie rhodanienne.

NOTES DE DÉGUSTATION

① ROBE

Rouge grenat lumineux aux reflets pourpres, d'une belle profondeur et transparence qui révèlent la pureté et la finesse du millésime 2023.

② NEZ

Le nez est d'une pureté et d'une intensité remarquables — signature des grands Grenaches de terroir. Il s'ouvre sur des arômes éclatants de *cerise fraîche*, *groseille* et *framboise*, d'une fraîcheur croquante et immédiate. Une *belle complexité aromatique* se dévoile progressivement : fleurs rouges, épices douces, subtile touche de garrigue, et une minéralité fine en toile de fond qui apporte profondeur et élégance.

Cerise fraîche Groseille Framboise Fleurs rouges Garrigue Épices douces Minéral

③ BOUCHE

La bouche séduit par sa *précision* et son *élégance* très modernes. Les tanins sont fins, délicatement ciselés, d'une texture *soyeuse* et *aérienne* peu commune pour l'appellation. Le fruit s'exprime avec pureté et intensité, soutenu par une fraîcheur remarquable et une minéralité subtile qui apportent longueur et équilibre. Une structure légère et racée, loin des vins puissants et massifs — une lecture contemporaine et raffinée de Châteauneuf-du-Pape.

Fruit pur & intense Tanins soyeux Texture aérienne Fraîcheur remarquable Minéralité fine

Finale longue

CONSEILS DE SERVICE

TEMPÉRATURE
16 – 18 °C

GARDE
2023 – 2035

ACCORDS METS & VINS



VIANDES ROUGES

Rôti de bœuf en croûte, côte de bœuf aux herbes, carré d'agneau doré, souris d'agneau confite



CANARD & GIBIER

Canard confit aux girolles, magret laqué, filet de cerf aux aïelles, pigeon rôti au jus



VOLAILLES EN SAUCE

Poulet rôti aux cèpes, pintade aux champignons des bois, volaille en sauce aux truffes



PLATS MIJOTÉS

Daube provençale aux olives, navarin d'agneau printanier, bœuf aux cèpes et aux herbes



FROMAGES

Époisses, Munster, chèvre affiné, Saint-Félicien crémeux, Tomme de Savoie, Comté 24 mois



HAUTE CUISINE

Filet de bœuf aux truffes noires, ris de veau aux morilles, foie gras poêlé aux cerises

Une vision moderne et élégante de Châteauneuf-du-Pape. Fruit pur, tanins ciselés, fraîcheur cristalline — l'expression authentique d'un terroir mythique, vinifiée avec précision et passion par la Famille Paly.

Les Deux Pins — Famille Paly · AOC Châteauneuf-du-Pape · Vallée du Rhône, France

15 % vol.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.