



**CAVES des PAPES**  
EN Vallée du Rhône



## CAPRICES D'ANTOINE AOP CÔTES DU RHÔNE ROUGE 75 CL 2024

Il y a des hommes dont la passion traverse les âges, laissant une empreinte indélébile sur ceux qui croisent leur chemin. Antoine était de ceux-là. Maître de chai au caractère bien trempé, il ne se contentait pas de suivre les règles : il les défiait, les repoussait, les réinventait. Aujourd'hui encore, même après avoir cédé sa place aux générations suivantes, son esprit insoumis habite chaque cuvée que nous créons. "Les Caprices d'Antoine" n'est pas qu'un vin, c'est une déclaration.



### CÉPAGE(S)

Grenache, Syrah, Cinsault

### VIGNOBLE

L'appellation Côtes du Rhône comporte 171 communes sur six départements (Ardèche, Drôme, Gard, Loire, Rhône et Vaucluse), d'une superficie d'environ 44 000 hectares.

### TYPE DE SOL

Terres alluviales d'épandages caillouteux, coteaux d'éboulis calcaires et terrasses villafranchiennes (argiles rouges sableuses et galets roulés siliceux).

### VINIFICATION

Éraflage total – Démarrage de la fermentation alcoolique à 18-20°C et montée en température naturelle et progressive avec un palier à 23-25°C et une finale à 28°C - Cuvaison de quelques jours supplémentaires avec un écoulage à l'air - FML en cuve béton.

### ÉLEVAGE

Une partie de la cuvée est élevée en barrique de chêne français de 300L et en demi-muids de chêne français et une partie en cuve béton.

### DÉGUSTATION

**ROBE** : D'une grande profondeur, la robe rouge intense dévoile de beaux reflets grenats. **NEZ** : Belle complexité aromatique autour de fragrance de fruits rouges (framboise, cerise) et d'épices douces, vanille, cannelle et coco. **BOUCHE** : Après une attaque gourmande, la bouche construit son équilibre sur des tanins souples et enrobés. Un cœur de bouche ayant une belle sucrosité et une finale longue et fraîche.

### ACCORDS

Accompagne à merveille de la viande rouge, une daube ou un coq au vin.

### CONSEILS DE SERVICE

Servir entre 14° et 16° C.

### TAUX D'ALCOOL

14.5

