

## **Château Neuf du Pape 2005**

*Le sommaire de l'article*

- *Château Neuf du Pape 2005 : un grand cru classé*
- *Le vignoble du Château Neuf du Pape*
- *La vinification du Château Neuf du Pape 2005*
- *Les caractéristiques du Château Neuf du Pape 2005*
- *Les accords mets-vin avec le Château Neuf du Pape 2005*
- *Le prix et la disponibilité du Château Neuf du Pape 2005*

Le Château Neuf du Pape 2005 est un vin rouge produit dans la région du Rhône en France. Le vignoble se situe à proximité du village de Châteauneuf-du-Pape et les vignes sont plantées sur un sol argilo-calcaire. Les raisins utilisés pour produire ce vin sont le Grenache, la Syrah, le Mourvèdre et le Cinsault. Le Château Neuf du Pape 2005 a été élaboré à partir de 100% de grenache et a été vieilli en fûts de chêne français pendant 12 mois. Ce vin a une robe rubis profond avec des reflets violacés. Au nez, on retrouve des arômes intenses de fruits rouges mûrs comme la cerise et la framboise, accompagnés par des notes épicées de poivre et de garrigue. En bouche, le Château Neuf du Pape 2005 est un vin ample et rond, avec des tanins veloutés et une longue finale fruitée. Un vin très élégant, à la robe rubis profond. Le nez est fin et fruité, avec des arômes de cerise, de prune et d'épices. La bouche est ronde et veloutée, avec une belle acidité. Les tanins sont fins et bien intégrés. La finale est longue et persistante, avec des notes de fruits mûrs.

Ce vin est un excellent choix pour accompagner un repas gastronomique. Il se mariera parfaitement avec une viande rouge ou un plat en sauce.