

Châteauneuf-du-Pape

David & Goliath · Fontavin

Sélectionné par la cave Distri About, à Champenoux. Fiche de dégustation et suggestions d'accords préparées par Fabien About, à partir des informations du domaine et de sources spécialisées.

FICHE DESCRIPTIVE

PRODUCTEUR	Domaine de Fontavin (Courthézon)
APPELLATION	Châteauneuf-du-Pape AOC — rouge
CUVÉE	David & Goliath — confidentielle
CÉPAGES	Grenache noir dominant (~80 %), Syrah
ÉLEVAGE	12 mois en demi-muids de chêne (600 L)
CULTURE	Agriculture biologique — vignes de 80 ans

NOTE DE DÉGUSTATION

Cuvée confidentielle des grandes années, issue de vieux Grenaches sur argile rouge et galets roulés — puissante et droite.

Au nez

- Fruits noirs très mûrs et compotés
- Kirsch (cerise)
- Épices, garrigue, notes toastées

En bouche

- Puissante et droite
- Tanins serrés
- Grande longueur

EN UNE PHRASE

Un Châteauneuf-du-Pape **puissant et droit**, sur les vieux Grenaches — fruits noirs compotés, kirsch et épices, taillé pour la garde.

LES CÉPAGES

- **Grenache noir (~80 %)** — vieilles vignes (80 ans) ; puissance, fruit compoté et générosité.
- **Syrah** — structure, épices et couleur.

« David et Goliath » est le nom des deux demi-muids dans lesquels la cuvée est élevée 12 mois.

ACCORDS METS & VINS

Un grand vin de garde, sur les viandes rouges et le gibier.

VIANDES & GIBIER

- Gigot d'agneau
- Gibier
- Daube provençale

FROMAGES

- Fromages affinés

L'ACCORD PRÉFÉRÉ DE FABIEN

Souris d'agneau confite et un verre à 17 °C. La puissance et les épices du Grenache répondent à la richesse de l'agneau confit.

LE SERVICE

- **Température** — servir entre 16 et 17 °C.
- **Aération** — carafier 1 à 2 heures.
- **Garde** — grand potentiel, 8 à 15 ans.

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