



Château Durette - Les Granits



Domaine	Château Durette
Pays et région d'origine	France - Beaujolais
Dénomination	AOC Beaujolais Villages



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Les Granits
Millésime	2024
Cépages	100% Gamay
Élevage	Élevage en cuves
Prix	10,00 €
	9,60 € pour les recommandes



Histoire du Domaine

Jean et Françoise sont partis dans le Beaujolais en voyage de noces en 1964 et ils sont tombés amoureux de la région. Au fil des années et de leurs voyages là-bas, une idée a muri : acquérir un vignoble... 40 ans plus tard, en 2005, ils achètent cette propriété de 12 Ha tous ensemble (parents, enfants et petits-enfants).

Très vite après l'acquisition de la propriété, Jean propose à son épouse de se diriger vers une société qu'ils appellent «Château de Durette»... Mais ici, il s'agit de "Charme de Durette" car la Syrah est achetée à un ami du Languedoc.

Caractéristiques du vin

La robe brillante est rouge cerise à rouge rubis. Le nez réveille des arômes de groseille, de cassis, de framboise dominant une touche florale. La bouche est soyeuse, glou-glou avec une très belle finale.

Consommation et garde

Après une ouverture de 30 minutes, ce vin est à boire dès ce soir pour profiter de cette belle bouteille. Ce vin se gardera jusqu'en 2029 mais il est déjà top sur son beau fruit.

Température de consommation idéale: 13-15°C

Accord Mets vin:

Ce vin peut se boire tout seul avec des belles charcuteries (mais des bonnes...). Il sera aussi top avec une simple saucisse grillée, un poulet grillé ou alors seul, avec une belle compagnie.



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: A propos de l'AOC Châteauneuf-du-Pape

Le **Châteauneuf-du-Pape** est un vin que nous adorons. Malheureusement un poil trop cher pour le proposer dans nos colis. C'est l'une des appellations les plus emblématiques et prestigieuses de la Vallée du Rhône méridionale. Créée dès **1936**, cette **Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)** incarne à la perfection le mariage entre un **terroir d'exception**, un **climat généreux** et un **savoir-faire viticole ancestral**. Situé au nord d'Avignon, le vignoble s'étend sur environ **3 200 hectares**, répartis sur cinq communes. Il se distingue par ses célèbres **galets roulés**, de gros cailloux polis par le Rhône qui absorbent la chaleur du soleil le jour et la restituent la nuit, favorisant ainsi une **maturation complète et homogène des raisins**. Ce sol unique, allié au **climat méditerranéen chaud et sec**, confère aux vins une **intensité aromatique et une puissance incomparables**.

L'appellation se caractérise également par la **diversité exceptionnelle de ses cépages** : jusqu'à **13 variétés** sont autorisées (18 si l'on compte leurs déclinaisons blanches et noires). Le **Grenache** y occupe une place dominante, apportant rondeur, chaleur et richesse alcoolique, tandis que la **Syrah** et le **Mourvèdre** ajoutent couleur, structure et potentiel de garde. Les rouges représentent près de **95 % de la production**.

Les rendements sont volontairement **faibles** — limités à **35 hectolitres par hectare** — afin de garantir la **concentration** et la **qualité** du vin. Après la récolte, la vinification et l'élevage sont réalisés avec soin : les vins peuvent passer **12 à 24 mois** en fûts de chêne, en cuves béton ou en grands foudres, selon le style du domaine. Ce travail de patience se retrouve dans le verre : les **Châteauneuf-du-Pape rouges** offrent des arômes de **fruits noirs mûrs, d'épices, de garrigue et de cuir**, évoluant vers des notes de truffe ou de sous-bois avec le temps. En bouche, ils sont **riches, amples et chaleureux**, portés par des **tanins veloutés** et une **longue finale persistante**. Les **blancs**, souvent issus de **Grenache Blanc, Roussanne ou Clairette**, se distinguent par leur **gras, leur complexité aromatique et leur fraîcheur**.

Grâce à cette identité unique, le Châteauneuf-du-Pape est aujourd'hui reconnu comme un **symbole du grand vin français**. Ses bouteilles s'échangent entre **25 et 35 euros** pour les cuvées classiques, et peuvent dépasser **100 euros** pour les millésimes d'exception. Vin de caractère, à la fois puissant et raffiné, il incarne la **générosité du soleil du Rhône** et la **maîtrise d'un savoir-faire séculaire**, offrant à chaque dégustation une expérience à la fois **chaleureuse, noble et inoubliable**.

Ce que j'ai pensé de ce vin



Ok, mais bof



Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait



Une belle découverte



Génial ! J'en veux encore !

Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

Contacts

Pierre Longueville - 0497/517.583
Yves Lacomble - 0486/360.642

Ce vin vous a plu?

Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à info@mywinebox.be

www.mywinebox.be