

CHATEAUNEUF DU PAPE

AOP Chateauneuf du Pape

Cépages : Grenache, Syrah.

Terroir : Argilo calcaire - galet roulé.

Moyenne d'âge des vignes : 25 ans.

Rendement : 35hl/ha.

Travail de la vigne : Biologique.

Vinification : Eraflage de la totalité des raisins. 5 semaines de macération pelliculaire suivi de 3 semaine de fermentation avec contrôle des températures entre 20 et 28°C.

Élevage : Elevage d'un an en cuve béton avec une légère filtration avant la mise en bouteilles.

Dégustation : Robe rouge rubis, nez aux notes de fruits rouges et de garrigue, bouche souple dotée d'une belle minéralité, finale aux tanins soyeux et d'une belle persistance. Grand potentiel de garde !

Accords : Viandes rouges grillées ou rôties, charcuterie et fromages.

