

# CHATEAUNEUF DU PAPE "MIOCENE"

## CHATEAUNEUF DU PAPE

### INFORMATION

**Appellation :**  
CHATEAUNEUF DU PAPE

**Cépage :**  
GRENACHE/SYRAH/MOURVE  
DRE

**Alcool :** 14.5%

**Certification :**

**Bio :** Oui



### VINIFICATION

**Méthode :** Vendange manuelle éraflée et foulée. Fermentation en cuves inox, pigeages réguliers. Cuvaison de 18 à 20 jours. Elevage en cuves pour les Grenaches et fûts de chêne de 2 à 3 ans pour les Syrah/Mourvèdre.

### CONDITIONNEMENT

**Format :** 75 cl, 1.5 l, 3 l

**Unité de vente :** carton de 6



### TERROIR

**Région Viticole :** RHONE SUD

**Surface :**

**Type de sol :**

**Climat :**

### DÉGUSTATION

**Œil :** La couleur est rubis-opaque.

**Nez :** Le nez exhale à la fois des arômes de fruit rouges mûrs (kirsch, mûre) et de boîte à épices.

**Bouche :** Le vin est riche, plein et ample. La longueur est importante grâce à l'impression de salinité procurée par les tanins soyeux. Un style de Châteauneuf du Pape aux caractères intenses et subtils qui expriment toutes les caractéristiques de son terroir

### SERVICE & CONSERVATION

**T° de dégustation :** Carafier un jeune millésime. Servir à une température de 16°C.

**Accords mets et vins :**  
FROMAGES, VIANDES  
ROUGES, GIBIERS

**Garde :**