

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 :