

CHATEAUNEUF DU PAPE "VIEUX TERRON"

CHATEAUNEUF DU PAPE

INFORMATION

Appellation :
CHATEAUNEUF DU PAPE

Cépage :
GRENACHE/SYRAH/MOURVE
DRE

Alcool : 14%

Certification :

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Egrappage,
cuvaison longue de 18 à 21
jours avec pigeages.
Elevage de 16 mois en cuves
béton (90%) et fûts de chêne
(10%).

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de
6



TERROIR

Région Viticole : RHONE
SUD

Surface :

Type de sol :

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Couleur rouge rubis,
intense et brillante.

Nez : Au nez exhalent les
arômes de fruits noirs (cassis,
cerise), d'épices et de poivre.

Bouche : En bouche, on
retrouve cette grande
complexité aromatique. Les
épices et les fruits mûrs
apparaissent sur des tannins
ronds. Un Châteauneuf du
Pape où le Grenache est roi,
exprimant à travers son
terroir ampleur et puissance.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 16°

Accords mets et vins :
FROMAGES, VIANDES
ROUGES, GIBIERS

Garde :