

# 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 :**