



Châteauneuf-du-Pape

Assemblage de Grenache et de Syrah plantés sur les sols de galets roulés et de safres, les plus qualitatifs de l'appellation, soigneusement cueillis à la main. Les jus sont vinifiés séparément en cuve inox thermo-régulée. L'assemblage est ensuite élevé 12 mois en foudre de chêne. Le vin est élevé encore 3 à 6 mois en cuve inox et légèrement filtré avant la mise en bouteille.

Un Châteauneuf-du-Pape frais et élégant qui sublime le caractère doux fruité du Grenache et de ce terroir unique.

Cépages	80% Grenache, 20% Syrah
Sols	Calcaire de galets roulés et safres
Robe	Rubis profond
Nez	Arômes intenses de fruits rouges, d'épices douces et de moka
Bouche	Tanins frais et soyeux avec des notes de fruits rouges et d'épices
Service	T° 16-17°C
Garde	10 ans
Rendement	30 hl/ha - 12 ha
Alcool	15°

Cette cuvée riche et élégante est parfaite pour accompagner viandes rouges grillées ou braisées, gibiers et viande de taureau.