



Domaine
Chante Cigale
CHATEAUNEUF-DU-PAPE

cuvée: **TRADITION**

Harmonie, équilibre et caractère; résultat d'un assemblage complexe.



Terroir: Galets roulés (lieu-dit: Tresquoy, Cabrières)

Sablonneux (lieu-dit: Bois Dauphins)

Sablo-caillouteux (lieu-dit: Palestor, la Roquette, Pied Long, Pignan)

Âge du vignoble: 60 ans

Cépages: Grenache 65% Syrah 20% Mourvèdre 10% Cinsault 5%

Vinification: Vendanges manuelles et tri sélectif
Macération 21 à 24 jours.

Elevage : 70% cuves, 30% pièces bourguignonnes et foudres

Dégustation: Nez éclatant de fruits et d'épices

La bouche est charnue sur des notes de fruits rouges et noirs, porté par des tanins d'une grande finesse

Température de service: 16°C à 18°C

Mets: carré de veau à la provençal, chapon farci aux cèpes, banon de provence, fromage de brebis

Garde: 10 à 15 ans

Production: 60.000 bouteilles