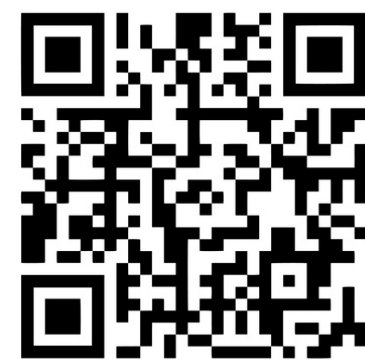


CHATEAUNEUF DU PAPE TRADITION



VIGNES

Galets roulés (Cabrières, l'Arnesque)

Argilo-Calcaire (lieu-dit: Palestor)

Cépages: Grenache blanc 20% Roussanne 20 %

Bourboulenc 20% Clairette 20 % Picpoul 20%

Âge du vignoble: 30 ans

Vendanges manuelles

CAVE

Fermentation: Double Tri (à la vigne et à la cave)

Pressurage direct, fermentation alcoolique en cuve inox (85%) et pièces bourguignonnes / Œuf béton (15%)

Elevage : 6 mois sur lies fines, 85% cuve inox et 15% en pièces bourguignonnes

VERRE

Dégustation: Nez de fruits exotiques et de fleurs blanches, bouche marquée par sa rondeur, finesse et sa finale minérale et fraîche

Température de service : 10°C à 12°C

Mets : Filet de rouget à la fleur de sel et compotée d'aubergine fumée, cuisine provençale et méditerranéenne

Garde: A boire dans sa jeunesse mais peut se garder 10 ans



www.domaine chantecigale.com

