

CHATEAUNEUF DU PAPE EXTRAIT



www.chantecigale.com



VIGNES

Galets roulés (Cabrières)

Argilo-Calcaire (Palestor)

Cépages: Roussanne 50 % Grenache blanc 50 %

Âge du vignoble: 40 ans

Vendanges manuelles

CAVE

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

Pressurage direct, fermentation alcoolique en œuf béton et demi muid.

Elevage : 9 mois sur lies fines, 50% œuf béton, 50% demi muid.

VERRE

Température de service : 10°C à 12°C

Mets :Cuisine provençale et méditerranéenne, feuilleté au foie gras, homard, gambas, saint jacques.

Garde: 10 ans



domaine_chante_cigale