

# CHATEAUNEUF DU PAPE



## PI

### VIGNES

**Terroir unique, Sablonneux (lieu-dit: Pignan)**

**Cépages: Grenache 100 %**

**Âge du vignoble: 40 ans**

**Vendanges manuelles**



### CAVE

**Fermentation: Double tri (à la vigne et à la cave)**

**Infusion de 18 à 24 jours avec de légers pigeages et remontages**

**Elevage : Foudre de Chêne Français pendant 15 à 18 mois**

### VERRE

**Dégustation: Nez immédiat sur les fruits rouges, fraises écrasées, floral et aérien. L'attaque en bouche est délicate, juteuse. Des tanins très fins allongent la finale saline et rafraichissante.**

**Température de service : 16°C à 18°C**

**Mets : Agneau à la broche piqué aux anchois, Côte de bœuf juste saisie.**

**Garde: 15 ans**

www.chantecigale.com



domaine\_chante\_cigale

