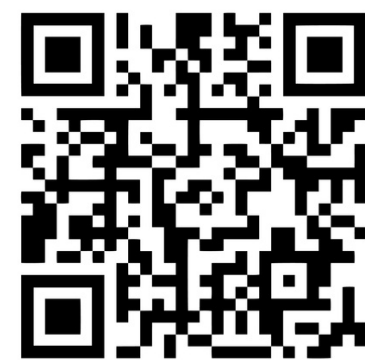


# CHATEAUNEUF DU PAPE TRADITION



## 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.chantecigale.com



domaine\_chante\_cigale

