

CHATEAUNEUF DU PAPE

VIEILLES VIGNES



VIGNES

Galets roulés (Cabrières, l'Arnesque)

Sablonneux (lieu-dit: Bois Dauphins)

Cépages: Grenache 70%, Syrah 20%, Mourvèdre 10%

Âge du vignoble: entre 80 et 100 ans

Vendanges manuelles



CAVE

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

Macération 21 à 24 jours avec pigeages et remontages.

Elevage : 70% cuve inox, 30% différents contenants en chêne pendant 12 mois, Affinage final 6 mois en Foudre

VERRE

Dégustation: Un hymne au Grenache, fraise écrasée, fruits noirs. Bouche veloutée, concentrée et équilibrée par des tanins d'une finesse exceptionnelle.

Température de service : 16°C à 18°C

Mets : Gibiers, civet de sanglier de ma grand-mère, fromages affinés

Garde: 15 à 20 ans

