

CHATEAUNEUF DU PAPE EXTRAIT



Galets roulés : Calada

Cépages: Mourvèdre 100 %

Âge du vignoble: + de 100 ans

VIGNES

Vendanges manuelles

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

Vendanges éraflées et légèrement foulées

Vinification en cuve pyramidale béton favorisant l'infusion. et l'extraction douce.

CAVE

Elevage : 24 mois minimum dans une pièce (forme cigare) en chêne français de 320 litres

Dégustation: Vin d'un rouge profond, un nez de fruit noirs, rouges et de tan très profond d'une rare complexité. Bouche puissante, charnue, concentrée, des tanins très denses et très fins.

VERRE

Température de service : 16°C à 18°C

Mets : pigeon rôti, filet d'agneau, magret de canard laqué au marsala accompagné de cèpes, fromage de brebis

Garde: 15 à 20 ans



www.chantecigale.com



domaine_chante_cigale

