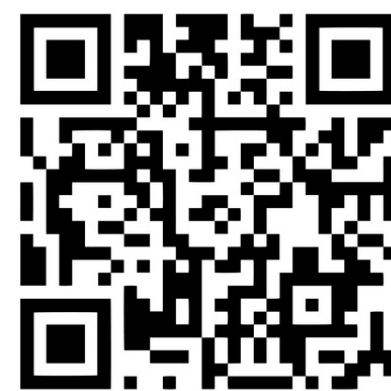


CHATEAUNEUF DU PAPE TRADITION



Galets roulés (lieu-dit: Tresquoy, Cabrières)

Sablonneux (lieu-dit: Bois Dauphins)

Sablo-caillouteux (lieu-dit: Palestor, la Roquette, Pied Long, Pignan)

VIGNES

Cépages: Grenache 65%, Syrah 20%, Mourvèdre 10%, Cinsault 5%

Âge du vignoble: 50 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% Inox 30% différents contenants en chêne pendant 15 à 18 mois

Dégustation: Nez éclatant de fruits et d'épices

La bouche est charnue sur des notes de fruits rouges et noirs, porté par des tanins d'une grande finesse

VERRE

Température de service : 16°C à 18°C

Mets : carré de veau à la provençal, chapon farci aux cèpes, banon de provence, fromage de brebis

Garde: 10 à 15 ans



www.chantecigale.com



domaine_chante_cigale