

CHATEAUNEUF DU PAPE PI



Terroir: Sablonneux (lieu-dit: Pignan)

Âge du vignoble: 40 ans

Cépages: Grenache 100 %

Vinification: Vendanges manuelles et trié deux fois
Infusion 18/21 jours. Pigeage et remontage léger.

Elevage : Foudre, Chêne Français

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 rafraîchissante. Comme on dit à New York, It's Gorgeous !!

Température de service : 16°C à 18°C

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

Garde: 15 ans

Production: 1400 bouteilles