

# 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 zan 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.domainechantecigale.com

