

TRADITION



- **Cépage :**

20% Grenache blanc - 20% Roussanne

20 % Bourboulenc - 20% - Clairette - 20 % Picpoul

- **Terroir :** Galets roulés - Argilo-calcaire

- **Vignes :**

Ceps d'une trentaines d'années situés sur les lieux-dits de Cabrières, l'Arnesque, Palestor et Les Armeniers.

- **Vinification :**

Vendanges manuelles avec un double tri.

Pressurage direct avec co-fermentation en inox à hauteur de 75%, œuf béton et demi muids pour les 15% restant.

Fermentation en levure indigènes.

- **Elevage :** 6 mois en inox et barriques, sur lies fines.

- **Dégustation :**

Structurée et élégante, cette cuvée Tradition séduit dès l'attaque par sa superbe fraîcheur. Son joli nez floral, relevé de notes de fruits exotiques, s'épanouit en bouche avec une belle tension. La vivacité du vin porte l'ensemble jusqu'à une finale délicate, subtilement marquée par une touche minérale.

- **Garde :**

A apprécier sur sa jeunesse avec un potentiel de garde de 8 à 10 ans



Domaine Chante Cigale
7 Avenue Louis Pasteur - 84230 Châteauneuf du Pape
Tel : 04 90 83 70 57
info@chantecigale.com - www.chantecigale.com

