

TRADITION



- **Cépage :**

65% Grenache - 20% Syrah
10% Mourvèdre - 5% Cinsault

- **Terroir :** Galets roulés - Sables - Safron - Argile

- **Vignes :**

Ceps d'une cinquantaine d'années répartis sur 30 parcelles, situés sur les lieux-dits de Bois Dauphins, Cabrières, Tresquoy et Pied Long.

- **Vinification :**

Vendanges manuelles avec un double tri

Grappes éraflées.

Co-fermentation en cuve béton.

Extraction douce, sur une durée de 25 jours environ avec légers pigeages et remontages à l'air. Fermentation en levures indigènes.

- **Elevage :** 18 mois en cuve béton, barriques et demi-muids

- **Dégustation :**

Cette cuvée Tradition surprend par son profil à la fois ample et délicat. Le nez s'ouvre sur des notes de sous-bois et de mûre, dévoilant une belle aromatique. En bouche, la matière se montre ronde tout en conservant fraîcheur et subtilité, portée par des arômes de fruits rouges. Les tanins, fins, accompagnent une finale souple et harmonieuse.

- **Garde :**

Cuvée qui s'apprécie d'autant plus sur sa jeunesse de part sa fraîcheur, 6 à 8 ans.



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

