

VIEILLES VIGNES



- **Cépage** : 65% Grenache - 20% Syrah 10% Mourvèdre

- **Terroir** : Galets roulés - Sables

- **Vignes** :

Ceps de 80 à 100 ans situés sur les lieux-dits de Bois Dauphins, Cabrières et l'Arnesque.

- **Vinification**

Vendanges manuelles avec un double tri.

Grappes éraflées.

Co-fermentation en cuve béton.

Extraction sur une durée de 25 jours environ avec pigeage, remontage et délestage. Fermentation en levures indigènes.

- **Elevage** :

12 mois en cuve béton et amphore puis 6 mois en foudre.

- **Dégustation** :

Cette cuvée exprime toute la profondeur des vieilles vignes à travers un profil classique, structuré et élégant. Le nez dévoile des arômes envoûtants de fraise écrasée, de fruits noirs mûrs et une touche de poivre. En bouche, la texture veloutée séduit par sa concentration aromatique, tandis que des tanins fins et bien intégrés assurent une belle tenue.

- **Garde** :

Cuvée à attendre quelques années, très fort potentiel de garde grâce à sa structure tannique puissante. Potentiel de 15 à 20 ans



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

