



Châteauneuf-du-Pape

ASSEMBLAGE

100% Grenache

LOCALISATION

Sols sableux, sur les lieux-dits La Font du Loup et La Crau Est

RENDEMENT

30 hl/ha

SUPERFICIE

2 hectares

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec tri à la vigne.
Éraflage à 80% puis macération de 28 jours.

ÉLEVAGE

En foudres pendant 12 mois.

DÉGUSTATION

Des arômes de framboises noires, de pétales de rose et de poivre se dégagent de cette cuvée. Avec un corps légèrement corsé, une minéralité grandissante, une texture homogène et de beaux fruits, ce Châteauneuf-du-Pape offre un beau final.

ACCORDS

Viande grillée et mijotée, agneau en gigot aux herbes ou boeuf en daube.



Dans les 15 ans après
mise en bouteille



14 - 16 °