



Châteauneuf-du-Pape

Le soleil et le fruit, la joie et la bonne humeur de la Méditerranée. La structure de ce vin lui permet d'évoluer vers des arômes intenses de garrigue. Il peut attendre encore 10 ans.

Terroir

Graves alluvionnaires d'origine glaciaire dites 'à galets roulés' sur les pentes nord de la Crau.

Cépages

100 % Grenache, vignes de plus de 80 ans

Vinification et élevage

Macération grappes entières de 8 à 10 jours, sans extraction. Fermentation par les levures indigènes en cuves béton. Pas d'utilisation de soufre jusqu'à la mise en bouteille. Élevage en fûts de 1 à 3 vins sur lies fines pendant 18 mois. Mise en bouteille sans collage ni filtration.

Appellation

Châteauneuf-du-Pape

