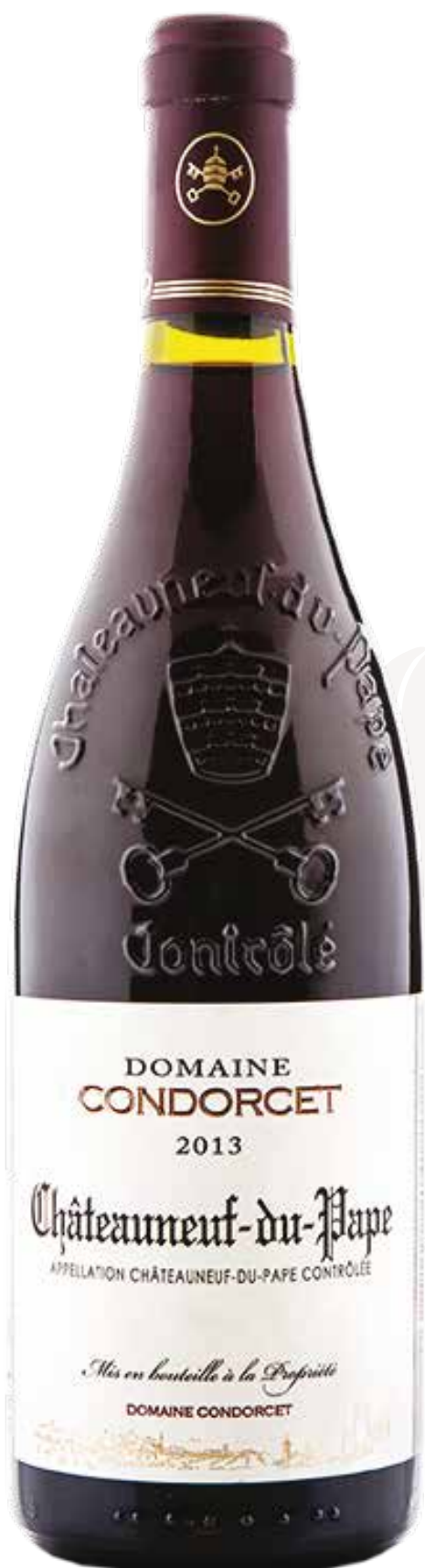
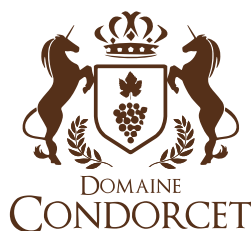


Châteauneuf-du-Pape - Rouge 2013 - 75 cl



Appellation : Châteauneuf-du-Pape

Couleur : Rouge

Millésime : 2013

Degrés : 14 °C

Lieu-dit : Condorcet - Cansaud - Font de michelle
Terre Ferme - Plan du Rhône

Cépages : 60% Grenache
20% Syrah
10% Mourvèdre
10% Cinsault

Vinification : Vendange manuelle obligatoire permettant un tri sélectif. Eraflage partiel selon millésime. Temps de cuvaison environ 21 jours avec 2 délestages. Cuve béton revêtement de résine époxy.

Elevage : Mise en fût de 12 mois.

Consommation : Peut se consommer dès la 2ème année. Plénitude entre 5 et 8 ans. 10 ans et plus selon condition de stockage. Gibiers / Viandes rouges.

Note aromatique : D'une belle couleur rubis, ce vin se distingue sur son intensité aromatique. Son fruité se prolonge dans une bouche ronde à l'attaque structurée et de belle longueur. Ample et gras, ce vin conjugue la puissance et la finesse.

Tarif : 28 euros TTC.