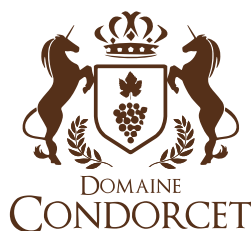


# Châteauneuf-du-Pape - Rouge 2015 - 75 cl



**Appellation :** Châteauneuf-du-Pape

**Couleur :** Rouge

**Millésime :** 2015

**Degrés :** 14 °C

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

**Cépages :** 65% Grenache  
15% Syrah  
10% Mourvèdre  
10% Cinsault

**Vinification :** Vendange manuelle obligatoire permettant un tri sélectif. Temps de cuvaison environ 21 jours. Cuve béton revêtement époxy.

**Elevage :** 12 mois en demi muids.

**Accords :** Gibiers - Viandes Rouges - Fromages.  
A déguster entre 5 à 10 ans. Servi entre 16 à 18 °C.

**Note aromatique :** Belle robe grenat, avec des reflets rubis. Beaucoup d'élégance, avec une complexité au niveau des épices et des notes de sous bois, associé à des notes de cerises noires et de cassis. Bouche très élégante et charnue avec des tanins présents et fins. Belle palette aromatique sur les épices avec quelques notes de fruits rouges. On remarque une finale longue sur une bouche réglissée et épicée.

**Tarif :** 23 euros TTC.