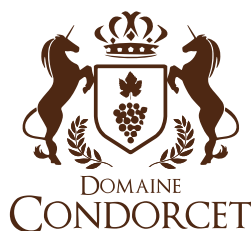


Châteauneuf-du-Pape - Rouge - 150 cl



Appellation : Châteauneuf-du-Pape

Couleur : Rouge

Millésime : 2015

Degrés : 14.5 °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 : Cuvée classique du grenache essentiellement avec un petit appoint de syrah, une vendange éraflée, fermentée en cuves thermo régulée, longuement macérée. Grenat profond, gourmand, d'une rare harmonie. Le nez tourne avec complexité et élégance autour du fruit rouge. Dans une belle cohérence aromatique, le palais se révèle dense, concentré, frais et persistant.

Tarif : 50 euros TTC (Sans Caisse Bois)

58 euros TTC (Avec Caisse Bois)