



# CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

## CÉPAGES

Assemblage de Grenache (majoritaire), Syrah et Mourvèdre.

## SOL

Les raisins proviennent d'une terrasse du Quaternaire constituée de gros galets roulés provenant de l'ancien lit du Rhône.

## VENDANGES

Afin de prétendre à l'appellation, les raisins sont triés dès la récolte.

## VINIFICATION

Le vin est vinifié de façon traditionnelle : en cuves béton fermées pour une durée d'environ 3 semaines.

## ELEVAGE

Le vin est élevé de 12 à 15 mois en cuves béton.

## DÉGUSTATION

Robe : rubis profond & intense.

Nez : fruits noirs (cassis, mûres), notes d'épices et de garrigue.

Bouche : suave & minérale, avec une finale marquée par les baies sauvages (fraises des bois, cassis...).

## GRAPE VARIETIES

Mainly Grenache, with Syrah and Mourvèdre.

## SOIL

Grapes come from a Quaternary terrace. It is made up with round pebbles from the former bed of the Rhône.

## HARVESTING

Grapes are selected during the harvest in order to obtain the AOC.

## WINEMAKING

The vinification is carried out in the traditional way in concrete vats. Vat times last around 3 weeks.

## MATURING

The wine is aged from 12 to 15 months in concrete vats.

## TASTING

Colour: Intense and deep ruby colour.

Nose: Aromas of black fruits (blackcurrant, blackberry), notes of spices and scrub.

Palate: Suave and mineral, with a finish of wild berries (wild strawberry, blackcurrant...).

