

DOMAINE *Pinède*



CHATEAUNEUF DU PAPE

AOP **Châteauneuf-du-Pape** rouge

Fiche Technique

Cépage : Grenache - Mourvèdre - Syrah.

Récolte : Manuelle, à maturité optimale.

Style : Le terroir leur apporte puissance et finesse, grâce à des vignes situées entre les communes de Bédarrides et Châteauneuf-du-Pape.

Vinification

Vendange 100 % éraflée et foulée.

Vinification traditionnelle en cuverie inox thermorégulée.

Macération de 2 à 3 semaines.

Elevage en cuves inox durant 12 mois.

Ecoulage à la dégustation.

Dégustation

Vin charnu et capiteux, accompagnant les viandes rouges en sauce, les gibiers et les fromages fermentés forts.

Les vins rouges sont bus bien souvent trop tôt, car c'est vers 5 ans qu'ils arborent des parfums épicés de goût cuit mais pas brûlé.

Mise en Bouteille

Mis en bouteille par nos soins.

Afin de respecter au mieux l'identité de nos vins, ceux-ci sont peu filtrés et peuvent présenter de légers dépôts naturels qui n'altèrent en rien la qualité. Il peut éventuellement y avoir un peu de CO2, une simple aération suffit.



SCEA DU DOMAINE DE LA PINEDE
1410, Route de Sorgues
84 230 - CHATEAUNEUF-DU-PAPE

☎ +33.4.90.83.71.50.

✉ domaine.pinede@orange.fr