



CHATEAUNEUF DU PAPE

AOP **Côtes-du-Rhône** 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

Fermentation semi-carbonique.

Macération de 2 à 3 semaines.

Elevage en cuves inox.

Dégustation

De couleur rouge brillant, vin fruité très féminin, il accompagne les entrées, les viandes rouges, certains poissons, les fromages crémeux, le chocolat.

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.