



Châteauneuf-du-Pape  
Rouge

Sol : Argilo-calcaire.  
Surface : extraction dite de Farguerol.  
Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre.

Vendanges : Entre le 10 et 15 septembre suivant maturité.  
Cueillette manuelle avec tri.

Vinification : Traditionnelle avec éraflage partiel.  
Fermentation de 12 jours au minimum avec contrôle des températures en cuves inox de 100 hl.  
Lors de la mise en bouteille légère filtration sur plaque si nécessaire.  
Passage de 12 mois en demi-muid.

Conservation : 10 - 15 années

Rouge 2010 : La robe est couleur cerise, façon printemps pour cet élégant Châteauneuf du Pape aux parfums de fruits rouges, juste assez mûrs pour confirmer l'esprit de fraîcheur désiré. Les tanins sont présents mais pas du tout dominant afin de ne pas rompre cet équilibre friand. La finale est soutenue par une acidité bienveillante qui ajoute sa note personnelle et emporte l'ensemble vers une douce impression de raffinement et de plaisir.  
Viandes grillées, quelques champignons, canard au four, fromages de chèvre frais... vous avez le choix.

Accompagnement : se boit avec toutes les bonnes viandes et les meilleurs fromages. Rôti de boeuf, gigot, civet de lièvre, coq au vin, sanglier, viandes faisandées.

