



Châteauneuf-du-Pape
Cuvée Maxence

Sol : Argilo-calcaire.

Surface : extraction du lieu dit de Farguerol.

Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre.

Vendanges : Entre le 10 et le 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 2008

Cuvée très expressive, construite autour d'arômes de fruits rouges bien mûrs, empreinte d'une légère note fumée sur un équilibre quasiment idéal entre tanins et alcool. La souplesse par l'élevage en barrique permet au terroir de s'exprimer avec harmonie, entre puissance et raffinement.

Accompagnement :

Petits gibiers daubes, viandes en sauces, fromages affinés seront des alliés judicieux.

