

DOMAINE  
JULIETTE AVRIL

DOMAINE  
JULIETTE AVRIL

Châteauneuf-du-Pape

*Terra Vitis*

Observer, respecter pour produire



## Côtes du Ventoux Rouge

Sol : Argilo-calcaire.  
Surface : 5 hectares  
Cépages : Grenache, Syrah, Vieux Carignan.

Vendanges : Début Octobre, début des vendanges.  
Cueillette manuelle avec tri.

Vinification : Eraflage, pas de macération pelliculaire,  
Vinification traditionnelle avec contrôle des températures.  
Conservation : 5 - 6 années.  
Rouge 2010 : La robe est d'un rouge franc et 'vivant'.  
Le mariage de la Syrah, fraîche et friande avec un Carignan plus sauvage donne naissance à un vin pour le moins fringant qui ne manque pas de caractère, par sa générosité, sa consistance, ses tannins souples, et son acidité pimpante.  
Vin plaisir, vin de soif, vin sans complexe (et il a raison), vin aux multiples talents d'accompagnement il sera le compagnon parfait d'une majorité de vos repas. A boire entre 14 et 16°C.

Accompagnement : Rôtis, grillades, fromages, petits gibiers à plumes, viandes rouges.



Domaine Juliette Avril  
8, Avenue Pasteur - 84230 Châteauneuf-du-Pape FRANCE  
réf. : +33 (0)4 90 83 72 69 - fax : +33 (0)4 90 83 53 08  
info@julietteavril.com - www.julietteavril.com

