

Lou  
Gailou



# Chateauneuf du Pape rouge

**Zone de production** : autour du célèbre village des papes d'Avignon.

**Vignoble** : argile rouge à cailloux roulés, sur des terrasses à quatre niveaux : 20, 30, 60, 80 m. au dessus du Rhône.

**Cépages** : 13 cépages sont autorisés mais essentiellement grenache (70%), syrah, mourvèdre, cunoise.

**Vinification** : 18 à 25 jours en cuve fermée, avec remontage et délestage.

**Vieillessement** : 12 mois en foudres et pièces.

**Caractère** : vins capiteux, bouquet de petits fruits rouges, complexité et structure, rond et ample, grande longueur en bouche.

**Mets** : Gibiers, fromages forts, rôti de dinde farci, noisettes d'agneau, côte de bœuf

