



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.

Viellissement : 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

