

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Rouge 2014

LE CLOS DU CAILLOU

1600 CHEMIN SAINT DOMINIQUE
84350 COURTHEZON

tel : +33 (0)4 90 70 73 05

fax : +33 (0)4 90 70 76 47

mail : closducaillou@wanadoo.fr
site : <http://www.closducaillou.com>

Contact : VACHERON SYLVIE



MODE DE VITICULTURE



BIO certifiée France

TERROIRS

Sable / Safre (100%)

CÉPAGES

Grenache noir (85%)

Mourvèdre (10%)

Syrah (5%)

VINIFICATION

Cuve béton (100%)

Macération pré-fermentaire à froid

T° de fermentation : 25°

Macération : 27 jours

ELEVAGE

Foudre (100% - 15 mois)

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin présente une jolie couleur rouge carmin.

Le nez est très épicé sur des arômes de garrigue, de laurier, de badiane et de thym.

La bouche est très agréable, onctueuse sur des arômes de confiture de grenade sauvage et de liqueur d'anis.

ACCORDS :

Toast de Mont d'or chaud – Perdreaux aux oignons et à l'ail en chemise – Poularde de Bresse en demi-deuil farcie à la truffe – Chaud-froid de canard.



Fédération des Syndicats de Producteurs de Châteauneuf-du-Pape
BP 12 - 25 avenue Général de Gaulle - 84231 Châteauneuf-du-Pape Cedex
www.chateauneuf.com - www.vinadea.com

26/02/2019

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

