

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Rouge 2016

DOMAINE REVEIROLLES

11 BIS CHEMIN DES POUDRIES
84370 BEDARRIDES

tel : +33 (0)4 90 33 09 50
fax : +33 (0)4 90 33 06 73

mail : regis.vaute84@orange.fr
site : https://reveirolles.com/le_domaine/

Contact : VAUTE REGIS

MODE DE VITICULTURE Conventionnelle

TERROIRS

Galets roulés (25%)	Sable / Safre (30%)
Calcaire (25%)	{ Divers } (20%)

CÉPAGES

Grenache noir (85%)	Syrah (5%)
Mourvèdre (10%)	

VINIFICATION

Cuve béton (100%)

Macération pré-fermentaire à froid
T° de fermentation : 25°
Macération : 21 jours

ELEVAGE

Foudre (25% - 12 mois)	½ Muid (25% - 12 mois)
Cuve béton (50% - 12 mois)	

NOTES DE DÉGUSTATION

robe rubis foncé, nez aromatique, fruits noirs confiturés, pâte de fruits, léger fumé, torréfié.
bouche ronde, charnue, fruitée, finale réglissée aux tanins suaves très fondus.

noté chez thewinecellarinsider = 91
noté chez Joe Czerwinski Wine Advocate = 92



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.

