

# CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



**Habemus Papam**  
**AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE**  
**Rouge 2014**

**DOMAINE DE VILLENEUVE**

ROUTE DE COURTHEZON  
84100 ORANGE

tel : +33 (0)4 90 34 57 55

mail : [domainedevilleneuve@gmail.com](mailto:domainedevilleneuve@gmail.com)  
site : <http://www.domaine-villeneuve.com>

Contact : WALLUT STANISLAS

**MODE DE VITICULTURE**



BIO certifiée France / Biodynamie

**TERROIRS**

Galets roulés

Sable / Safre

**CÉPAGES**

Grenache noir (20%)

Mourvèdre (80%)

**VINIFICATION**

Cuve béton (100%)

T° de fermentation : 27°

Macération : 25 jours

**ELEVAGE**

Cuve tronconique (100% - 20 mois)

**NOTES DE DÉGUSTATION**

La cuvée de Châteauneuf du Pape "Habemus Papam" représente 5 hl de la production sélectionnée par 80% de Mourvèdre et 20% de Grenache, élevé séparément dans une cuve ovoïde pour exprimer pleinement son identité. Cette cuvée est conditionnée exclusivement en Magnum afin de préserver toute la profondeur et la complexité du vin.



Fédération des Syndicats de Producteurs de Châteauneuf-du-Pape  
BP 12 - 25 avenue Général de Gaulle - 84231 Châteauneuf-du-Pape Cedex  
[www.chateauneuf.com](http://www.chateauneuf.com) - [www.vinadea.com](http://www.vinadea.com)

26/02/2019

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

