

# CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



**Cuvée de mon Aïeul**  
**AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE**  
**Rouge 2014**

**Domaine Pierre USSEGLIO**

10 ROUTE D'ORANGE  
84230 CHATEAUNEUF-DU-PAPE

tel : +33 (0)4 90 83 72 98  
fax : +33 (0)4 90 83 56 70

mail : [info@domainepierresseglio.fr](mailto:info@domainepierresseglio.fr)  
site : <https://www.domaine-usseglio-pierre.com/>

Contact : USSEGLIO Jean-Pierre et Thierry



**MODE DE VITICULTURE**  
Conventionnelle

## TERROIRS

Galets roulés

Sable / Safre

## C&EACUTE;PAGES

Grenache noir (100%)

## VINIFICATION

Cuve béton (100%)

Macération pré-fermentaire à froid

T° de fermentation : 25°

Macération : 35 jours

## ELEVAGE

½ Muid (50% - 12 mois)

Cuve béton (50% - 12 mois)

## NOTES DE D&EACUTE;GUSTATION

La « Cuvée de mon Aïeul » est un vin pur et concentré. Le nez est très complexe avec des notes de framboises, de réglisse et d'épices. C'est un vin puissant, d'une grande élégance.



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)

02/10/2020

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

