

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Rouge 2014

CLOS DU MONT-OLIVET

3 CHEMIN DU BOIS DE LA VILLE
84230 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

tel : +33 (0)4 90 83 72 46

fax : +33 (0)4 90 83 51 75

mail : contact@closmontolivet.com
site : <http://www.clos-montolivet.com>

Contact : SABON THIERRY DAVID CELINE

MODE DE VITICULTURE Conventionnelle

TERROIRS

Galets roulés (15%)
Calcaire (1%)

Sable / Safre (84%)

CÉPAGES

Grenache noir (80%)
Mourvèdre (6%)

Syrah (10%)
{ Divers } (4%)

VINIFICATION

Cuve béton (100%)

T° de fermentation : 30°

Macération : 30 jours

ELEVAGE

Foudre (86% - 18 mois)
Barrique ancienne (10%)

½ Muid (4% - 18 mois)



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.

