

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Rouge 2007

DOMAINE DU BANNERET

35, RUE PORTE ROUGE
84230 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
tel : +33 (0)4 90 83 72 04

mail : domaine.banneret@gmail.com
site : <http://www.domaine-banneret.fr>

Contact : VIDAL JEAN-CLAUDE

TERROIRS

Galets roulés (20%)
Grès rouge (10%)
Sol Brun (5%)

Sable / Safre (60%)
Calcaire (5%)

CÉPAGES

Grenache noir (58%)
Mourvèdre (10%)
Cinsault (3%)
Grenache gris (1%)
Picardan (1%)
Muscardin (1%)
Picpoul noir (2%)
Roussanne (1%)
Counoise (3%)

Syrah (10%)
Clairette rose (1%)
Grenache blanc (1%)
Terret noir (2%)
Picpoul blanc (1%)
Bourboulenc (1%)
Vaccarèse (2%)
Picpoul gris (1%)
Clairette (1%)

VINIFICATION

Cuve inox (20%)

Cuve béton (80%)

Macération pré-fermentaire à froid
T° de fermentation : 28°
Macération : 30 jours

ELEVAGE

Barrique ancienne (100% - 24 mois)

NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez est de violette et de cuir mais aussi de pruneaux à l'eau-de-vie. La bouche est généreuse avec une certaine fermeté en finale. Tannins soyeux.



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.

