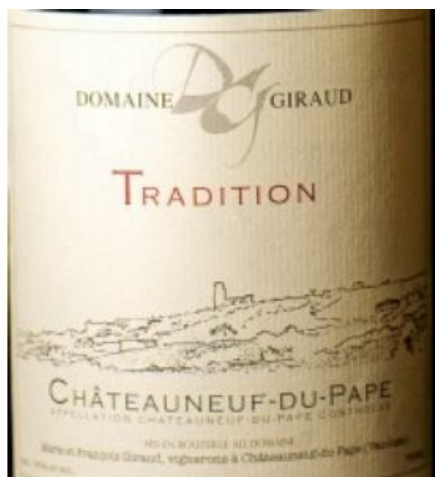


# CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



## AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Rouge 2015

### DOMAINE GIRAUD

19, CHEMIN BOIS DE LA VILLE  
84230 CHATEAUNEUF-DU-PAPE

tel : +33 (0)4 90 83 73 49

fax : +33 (0)4 90 83 52 05

mail : [contact@domainegiraud.fr](mailto:contact@domainegiraud.fr)

site : <http://www.domainegiraud.fr>

Contact : GIRAUD MARIE ET FRANCOIS



## MODE DE VITICULTURE



BIO certifiée France

## TERROIRS

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

Sable / Safre (20%)  
Calcaire (20%)

## CÉPAGES

Grenache noir (60%)  
Mourvèdre (5%)

Syrah (35%)

## VINIFICATION

Cuve béton (80%)

Cuve tronconique (20%)

Macération pré-fermentaire à froid

T° de fermentation : 28°

Macération : 30 jours

## ELEVAGE

Barrique ancienne (10% - 12 mois) Cuve béton (60% - 12 mois)  
Cuve tronconique (30% - 12 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](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.

