

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

CHÂTEAU des FINES ROCHES



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

APPELLATION CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE CONTRÔLÉE

PRODUIT DE FRANCE

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU

75 cl



13,5% vol.



S.C.E.A. VIGNOBLES MOUSSET - BARROT
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT À CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE (VAUCLUSE) FRANCE
Commune des vignobles - 4 hectares cultivés



AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Blanc 2016

Vignobles MOUSSET-BARROT

631 ROUTE DE SORGUES
84230 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

tel : +33 (0)4 90 83 51 73
fax : +33 (0)4 90 83 52 77

mail : chateaux@vmb.fr
site : <http://www.vmb.fr>

Contact : BARROT ROBERT



MODE DE VITICULTURE

Conventionnelle

TERROIRS

Grès rouge (100%)

CÉPAGES

Grenache blanc (50%)
Roussanne (10%)

Bourboulenc (20%)
Clairette (20%)

VINIFICATION

Cuve béton (100%)

T° de fermentation : 18°

Macération : 12 jours

ELEVAGE

Cuve béton (100% - 6 mois)

NOTES DE DÉGUSTATION

Des arômes floraux se développent les deux premières années de vieillissement. Ils évoluent ensuite, peu à peu, vers des arômes de fruits, tels que l'abricot, accompagnés d'une touche de miel.

Il accompagnera délicieusement un poisson grillé, ou cuisiné au vin blanc. De même, il sera un accompagnement idéal des viandes blanches telles que le veau. Le fin gourmet appréciera certainement sa dégustation sur un fromage de chèvre frais ou des fromages à pâte dure (Comté ou Beaufort par exemple).



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.

