

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

BOUACHON Tiare du Pape
AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
Rouge 2012

LES VINS SKALLI

tel : +33 (0)4 90 83 58 35
fax : +33 (0)4 90 83 77 23

mail : jean.philippe.perrin@skalli.com

Contact : LES VINS SKALLI

TERROIRS

Galets roulés (60%) Sable / Safre (40%)

CÉPAGES

Grenache noir (80%) Syrah (10%)
Mourvèdre (10%)

VINIFICATION

Cuve béton (100%)

T° de fermentation : 28°

Macération : 21 jours

ELEVAGE

½ Muid (5% - 12 mois) Barrique ancienne (20% - 12 mois)
Cuve béton (75% - 12 mois)

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe : Rouge rubis intense aux reflets violines.

Nez : Délicats petits fruits à noyaux compotés, fruits rouges, cerise. Des notes cacaoées et mentholées.

Bouche : Une fraîcheur mentholée et des nuances de fruits mûres (prunes, griottes) se mêlent à des notes cacaoées, de tabac et épices et confère au vin une grande complexité aromatique. Cet ensemble de saveurs, aux tanins présents et bien fondus, donne chaleur et persistance à ce vin complexe et élégant.



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.

