

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Rouge 2016

CHÂTEAU LA FONT DU LOUP

RTE DE CHATEAUNEUF DU PAPE
84350 COURTHÉZON

tel : +33 (0)4 90 33 06 34
fax : +33 (0)4 90 33 05 47

mail : contact@lafontduloup.com
site : <http://www.lafontduloup.com>

Contact : ANNE CHARLOTTE MELIA BACHAS

MODE DE VITICULTURE Conventionnelle

TERROIRS

Galets roulés (30%)

Sable / Safre (70%)

CÉPAGES

Grenache noir (60%)

Syrah (10%)

Mourvèdre (25%)

Cinsault (5%)

VINIFICATION

Cuve inox (30%)

Cuve béton (70%)

T° de fermentation : 28°

Macération : 30 jours

ELEVAGE

Foudre (20% - 18 mois)

½ Muid (15% - 18 mois)

Barrique ancienne (15% - 18 mois)

Cuve inox (20% - 18 mois)

Cuve béton (30% - 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.

