

# CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

**AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE**  
**Blanc 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](mailto:contact@lafontduloup.com)  
site : <http://www.lafontduloup.com>

Contact : ANNE CHARLOTTE MELIA BACHAS

**MODE DE VITICULTURE**  
Conventionnelle

## **TERROIRS**

---

Sable / Safre (100%)

## **CÉPAGES**

---

Grenache blanc (35%)  
Roussanne (35%)

Bourboulenc (15%)  
Clairette (15%)

## **VINIFICATION**

---

Barrique neuve (20%)  
Cuve inox (30%)

Barrique ancienne (20%)  
Cuve béton (30%)

Macération pré-fermentaire à froid  
T° de fermentation : 17°

## **ELEVAGE**

---

Barrique neuve (20% -  
9 mois)  
Cuve inox (30% - 9 mois)

Barrique ancienne (20% -  
9 mois)  
Cuve béton (30% - 9 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.

