

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Rouge 2016

DOMAINE ANDRÉ MATHIEU

3BIS RTE DE COURTHEZON
84230 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

tel : +33 (0)4 90 83 72 09
fax : +33 (0)4 90 83 50 55

mail : contact@domaine-andre-mathieu.com
site : <http://www.domaine-andre-mathieu.com>

Contact : MATHIEU ANDRÉ



MODE DE VITICULTURE Conventionnelle

TERROIRS

Galets roulés (80%) Sable / Safre (15%)
Calcaire (5%)

CÉPAGES

Grenache noir (76%) Syrah (3%)
Mourvèdre (6%) Clairette rose (1%)
Cinsault (1%) Grenache blanc (1%)
Grenache gris (1%) Terret noir (1%)
Picardan (1%) Picpoul blanc (1%)
Muscardin (1%) Bourboulenc (1%)
Picpoul noir (1%) Vaccarèse (1%)
Roussanne (1%) Picpoul gris (1%)
Counoise (1%) Clairette (1%)

VINIFICATION

Cuve béton (100%)

Macération pré-fermentaire à froid
T° de fermentation : 34°
Macération : 25 jours

ELEVAGE

Foudre (90% - 18 mois) ½ Muid (5% - 18 mois)
Barrique ancienne (5% - 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.

