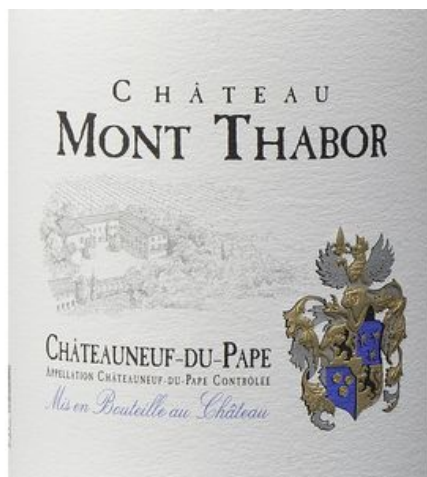


CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Rouge 2016

CHÂTEAU MONT THABOR

16 Route Départementale 907
84370 BEDARRIDES

tel : +33 (0)4 90 33 16 21

mail : daniel@chateaumontthabor.com
site : <http://www.chateaumontthabor.com>

Contact : STEHELIN DANIEL

MODE DE VITICULTURE
Conventionnelle

TERROIRS

Galets roulés (85%) Grès rouge (15%)

CÉPAGES

Grenache noir (83%) Syrah (7%)
Mourvèdre (5%) Cinsault (5%)

VINIFICATION

Cuve inox (10%) Cuve béton (90%)

T° de fermentation : 29°

Macération : 35 jours

ELEVAGE

½ Muid (40% - 12 mois) Barrique ancienne (30% - 12 mois)
Cuve inox (30% - 12 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.

