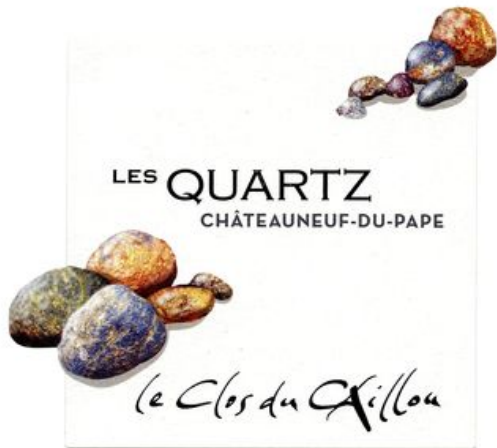


CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



Les Quartz
AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
Rouge 2016

LE CLOS DU CAILLOU
1600 CHEMIN SAINT DOMINIQUE
84350 COURTHEZON

tel : +33 (0)4 90 70 73 05
fax : +33 (0)4 90 70 76 47

mail : closducaillou@wanadoo.fr
site : <http://www.closducaillou.com>

Contact : VACHERON SYLVIE



MODE DE VITICULTURE



BIO certifiée France

TERROIRS

Galets roulés (50%) Sable / Safre (50%)

CÉPAGES

Grenache noir (85%) Syrah (15%)

VINIFICATION

Cuve tronconique (100%)

Macération pré-fermentaire à froid
T° de fermentation : 24°
Macération : 32 jours

ELEVAGE

½ Muid (94% - 14 mois) jarre en terre cuite (6% - 14 mois)

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin présente une magnifique robe profonde de couleur encre de chine aux reflets rouge de falun. On retrouve un joli nez de fruits rouges accompagné par des notes de cannelle, de bois de santal et de violette. La bouche présente une belle structure avec une belle fermeté, dominée par des arômes de fève de cacao, de prune noire sauvage associée aux épices douces. Un vin de très grande garde et de très grande classe.



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.

