

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



Tradition
AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
Rouge 2016

CHATEAU FORTIA

ROUTE DE BÉDARRIDES - B.P. 13
84231 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
tel : +33 (0)4 90 83 72 25

mail : contact@chateau-fortia.com
site : <http://www.chateau-fortia.com>

Contact : PASTRE PIERRE

MODE DE VITICULTURE
Raisonnée certifiée

TERROIRS

Galets roulés (90%) Grès rouge (10%)

CÉPAGES

Grenache noir (50%) Syrah (25%)
Mourvèdre (25%)

VINIFICATION

Cuve inox (50%) Cuve béton (50%)

T° de fermentation : 23°
Macération : 25 jours

ELEVAGE

Foudre (100%)

NOTES DE DÉGUSTATION

Belle robe rouge rubis profond, reflets violets.
Nez riche exprimant un cocktail de fruits rouges et noirs, coulis de framboise. Mûr et frais.
La bouche est généreuse dès l'entame. Elle développe une grosse sucrosité puis se poursuit par un beau volume soutenu par de la tension minérale. Les tanins sont d'une remarquable finesse à ce niveau de concentration. Notes légèrement fumées, minérales puis confiture fraîche et poivre moulu. Belle tenue, avec une sensation légèrement alcooleuse en finale (A déguster frais)



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

18/09/2019

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

