

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Julien Barrot (signature)
AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
Rouge 2016

DOMAINE LA BARROCHE

16 CHEMIN DU CLOS
84230 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
tel : +33 (0)6 62 84 95 79
fax : +33 (0)9 59 22 95 25

mail : contact@domainelabarroche.com
site : <http://www.domainelabarroche.com>

Contact : BARROT LAETITIA ET JULIEN



TERROIRS

Galets roulés (15%) Sable / Safre (60%)
Grès rouge (25%)

CÉPAGES

Grenache noir (62%) Syrah (12%)
Mourvèdre (18%) Clairette rose (1%)
Cinsault (6%) Vaccarèse (1%)

VINIFICATION

Cuve béton (100%)

T° de fermentation : 29°
Macération : 28 jours

ELEVAGE

Foudre (62% - 18 mois) ½ Muid (33% - 18 mois)
Cuve inox (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

15/07/2020

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

