

# CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

## AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Rouge 2013

### DOMAINE GIULIANI

9 chemin St laurent  
84370 BÉDARRIDES  
tel : +33 (0)4 90 33 14 69

mail : [domainegiuliani@orange.fr](mailto:domainegiuliani@orange.fr)  
site : <http://domainegiuliani.fr>

Contact : GIULIANI Bernard

### MODE DE VITICULTURE Conventionnelle

### TERROIRS

---

Galets roulés (60%)                      Sable / Safre (40%)

### CÉPAGES

---

Grenache noir (40%)                      Syrah (30%)  
Mourvèdre (30%)

### VINIFICATION

---

Foudre (30%)                      Cuve béton (70%)

Macération pré-fermentaire à froid  
T° de fermentation : 20°  
Macération : 25 jours

### ELEVAGE

---

Foudre (30% - 16 mois)                      Cuve béton (70% - 16 mois)

### NOTES DE DÉGUSTATION

---

La robe est soutenue

Le nez est fermé au départ mais il s'ouvre dans le verre en l'aérant.

Conseil : Vin a carafé deux heures avant le service.

Des notes de truffes et de chocolat noir sont perçue après aération.

La bouche est ronde et tonique.

Symptomatique des années sèches.

Les tanins se fondent en fin de bouche et apportent beaucoup de longueur au vin et révèlent des notes de champignons et d'épices. Vin rond, long et structuré.

Conseil : Vin idéal pour accompagner des viandes en sauce et des fromages à pâtes.



Fédération des Syndicats de Producteurs de Châteauneuf-du-Pape  
BP 12 - 25 avenue Général de Gaulle - 84231 Châteauneuf-du-Pape Cedex  
[www.chateauneuf.com](http://www.chateauneuf.com) - [www.vinadea.com](http://www.vinadea.com)

26/02/2019

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

