

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Rouge 2017

DOMAINE BARVILLE

AV PIERRE DE LUXEMBOURG -BP 1
84230 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

tel : +33 (0)4 90 83 70 07

mail : brotte@brotte.com
site : <http://www.brotte.com>

Contact : BROTTÉ LAURENT-CHARLES

MODE DE VITICULTURE
Raisonnée certifiée

TERROIRS

Galets roulés (20%)
{ Divers } (5%)

Calcaire (75%)

CÉPAGES

Grenache noir (80%)
Mourvèdre (5%)

Syrah (15%)

VINIFICATION

Cuve béton (100%)

T° de fermentation : 26°
Macération : 25 jours

ELEVAGE

Foudre (30% - 12 mois)
Barrique ancienne (20% -
12 mois)

Barrique neuve (20% -
12 mois)
Cuve béton (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.

