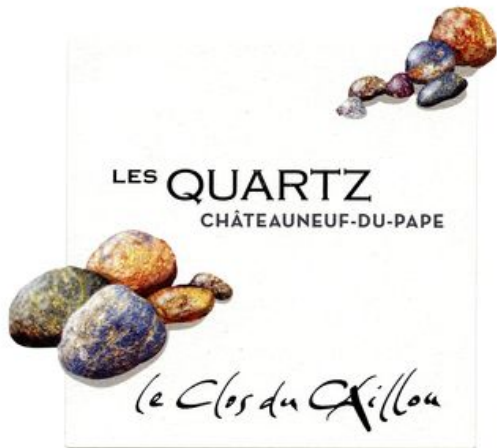


CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



Les Quartz AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Rouge 2017

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 (75%) Syrah (25%)

VINIFICATION

Cuve béton (75%) Cuve tronconique (25%)

Macération pré-fermentaire à froid

T° de fermentation : 24°

Macération : 32 jours

ELEVAGE

½ Muid (90%) jarre en terre cuite (10%)

NOTES DE DÉGUSTATION

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une superbe robe profonde rouge Bismarck aux reflets Vermeil.

Joli nez expressif sur des arômes complexes d'écorces d'orange, de fraises des bois associés à des notes de curcuma.

La bouche est dense avec de jolis tanins structurés où l'on retrouve des notes de compote de fruits noirs associés au clou de girofle, au poivre noir, aux baies de Sichuan et à la vanille Bourbon.

Un beau vin de garde qui accompagnera pendant de nombreuses années vos plats de fête.

ACCORDS :

Chevreuril sauce Grand Veneur – Fricassée de grouses sauvages d'Ecosse – Tourte de canard sauvage – Gratin de topinambours aux champignons sauvages.



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

13/05/2019

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

