

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

AO C HÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Rouge 2017

DOMAINE ANDRÉ MATHIEU

3BIS RTE DE COURTHEZON
84230 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

tel : +33 (0)4 90 83 72 09

fax : +33 (0)4 90 83 50 55

mail : contact@domaine-andre-mathieu.com
site : <http://www.domaine-andre-mathieu.com>

Contact : MATHIEU ANDRÉ



MODE DE VITICULTURE

Conventionnelle

TERROIRS

Galets roulés (80%)
Calcaire (5%)

Sable / Safré (15%)

CÉPAGES

Grenache noir (76%)
Mourvèdre (6%)
Cinsault (1%)
Grenache gris (1%)
Picardan (1%)
Muscardin (1%)
Picpoul noir (1%)
Roussanne (1%)
Counoise (1%)

Syrah (3%)
Clairette rose (1%)
Grenache blanc (1%)
Terret noir (1%)
Picpoul blanc (1%)
Bourboulenc (1%)
Vaccarèse (1%)
Picpoul gris (1%)
Clairette (1%)

VINIFICATION

Cuve béton (100%)

Macération pré-fermentaire à froid

T° de fermentation : 34°

Macération : 25 jours

ELEVAGE

Foudre (90% - 18 mois)

Barrique ancienne (5% - 18 mois)

½ Muid (5% - 18 mois)



Syndicat des Vignerons de Châteauneuf-du-Pape
BP 12 - 25 avenue Général de Gaulle - 84231 Châteauneuf-du-Pape Cedex
www.chateauneuf.com - www.vinadea.com

19/09/2022

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

