

# CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



## AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Rouge 2017

### CLOS DU MONT-OLIVET

3 CHEMIN DU BOIS DE LA VILLE  
84230 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

tel : +33 (0)4 90 83 72 46  
fax : +33 (0)4 90 83 51 75

mail : [contact@closmontolivet.com](mailto:contact@closmontolivet.com)  
site : <http://www.clos-montolivet.com>

Contact : SABON THIERRY DAVID CELINE

### MODE DE VITICULTURE Conventionnelle

#### TERROIRS

---

Galets roulés (10%)                      Sable / Safre (90%)

#### CÉPAGES

---

Grenache noir (70%)	Syrah (12%)
Mourvèdre (12%)	Cinsault (1%)
Terret noir (1%)	Muscardin (1%)
Picpoul noir (1%)	Vaccarèse (1%)
Counoise (1%)	

#### VINIFICATION

---

Cuve béton (100%)

T° de fermentation : 30°  
Macération : 30 jours

#### ELEVAGE

---

Foudre (90%)                      Barrique ancienne (10%)



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)

13/03/2020

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

