

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
Rouge 2015

DOMAINE LA MANARINE

84850 TRAVAILLAN

tel : +33 (0)4 90 46 51 19

mail : la.manarine@range.fr

Contact : GASQ Gilles

MODE DE VITICULTURE



BIO certifiée France

TERROIRS

Galets roulés (50%)

Sable / Safre (50%)

CÉPAGES

Grenache noir (100%)

VINIFICATION

Cuve inox (100%)

T° de fermentation : 28°

Macération : 15 jours

ELEVAGE

Foudre (30% - 18 mois)

Cuve inox (70% - 18 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.

