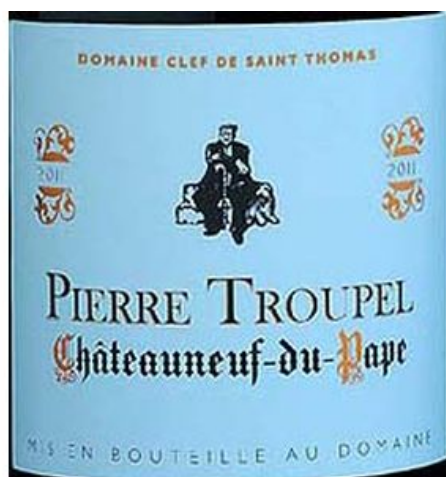


CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



PIERRE TROUPEL
AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
Rouge 2017

DOMAINE CLEF DE SAINT THOMAS

ROUTE DE BEDARRIDES
84230 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

tel : +33 (0)4 90 42 63 03
fax : +33 (0)4 90 42 40 00

mail : commercial@chateau-calissanne.fr
site : <http://www.calissanne.fr>

Contact : KESSLER SOPHIE

MODE DE VITICULTURE
Raisonnée certifiée

TERROIRS

Sable / Safre (100%)

CÉPAGES

Grenache noir (50%)

Syrah (50%)

VINIFICATION

Cuve inox (100%)

Macération pré-fermentaire à froid

T° de fermentation : 25°

Macération : 30 jours

ELEVAGE

Cuve inox (100% - 10 mois)

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez épicés avec notes de Fruits Rouges Framboise et cannelle

La bouche est soyeuses avec tanins fins et matures sur des sensations de petit fruits Rouges et une finale épicée.



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

11/10/2019

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

