

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Cuvée du Papet
AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
Rouge 2018

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
site : <http://www.clos-montolivet.com>

Contact : SABON THIERRY DAVID CELINE

MODE DE VITICULTURE
Conventionnelle

TERROIRS

Galets roulés (20%) Sable / Safre (80%)

CÉPAGES

Grenache noir (80%) Syrah (5%)
Mourvèdre (15%)

VINIFICATION

Cuve béton (100%)

T° de fermentation : 30°
Macération : 35 jours

ELEVAGE

Foudre (80% - 18 mois) ½ Muid (10% - 18 mois)
Barrique ancienne (10% - 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.

