

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Rouge 2017

DOMAINE REVEIROLLES

11 BIS CHEMIN DES POUDRIES
84370 BEDARRIDES

tel : +33 (0)4 90 33 09 50
fax : +33 (0)4 90 33 06 73

mail : regis.vaute84@orange.fr
site : https://reveirolles.com/le_domaine/

Contact : VAUTE REGIS

MODE DE VITICULTURE Conventionnelle

TERROIRS

Galets roulés (25%)
Calcaire (35%)

Sable / Safre (30%)
{ Divers } (10%)

CÉPAGES

Grenache noir (85%)
Mourvèdre (10%)

Syrah (5%)

VINIFICATION

Cuve béton (100%)

T° de fermentation : 25°
Macération : 21 jours

ELEVAGE

Foudre (25% - 12 mois)
Cuve béton (50% - 12 mois)

½ Muid (25% - 12 mois)

NOTES DE DÉGUSTATION

robe rubis soutenu, nez discret, fruits rouges confiturés, sous-bois. Bouche friande, fruitée, tanins présents, bonne longueur.



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

15/02/2021

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

