

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

GABRIEL

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 (65%)
Mourvèdre (10%)

Syrah (25%)

VINIFICATION

Cuve béton

Macération pré-fermentaire à froid
T° de fermentation : 25°
Macération : 21 jours

ELEVAGE

½ Muid (100% - 12 mois)

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe pourpre violine, nez intense et complexe, cassis, olive noire, épicé, bouche ronde, volumineuse, fruits noirs, garrigue, avec de tanins soyeux.



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.

