

# CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

**Grande réserve**  
**AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE**  
**Rouge 2017**

## **DOMAINE LA BOUTINIÈRE**

17 ROUTE DE BEDARRIDES  
84230 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

tel : +33 (0)4 90 83 75 78

fax : +33 (0)4 90 83 76 29

mail : [domainelaboutiniere@free.fr](mailto:domainelaboutiniere@free.fr)  
site : <http://www.domainelaboutiniere.fr>

Contact : BOUTIN FREDERIC

**MODE DE VITICULTURE**  
Conventionnelle

## **TERROIRS**

---

Galets roulés (10%)  
Calcaire (10%)

Sable / Safre (80%)

## **CÉPAGES**

---

Grenache noir (78%)  
Mourvèdre (16%)

Syrah (6%)

## **VINIFICATION**

---

Cuve béton (5%)

Cuve tronconique béton (95%)

Macération pré-fermentaire à froid

T° de fermentation : 15°

Macération : 40 jours

## **ELEVAGE**

---

½ Muid (20% -  
12 mois)

Cuve tronconique béton (80% -  
12 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](http://www.chateauneuf.com) - [www.vinadea.com](http://www.vinadea.com)

18/03/2019

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

