

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Rouge 2016

CHÂTEAU DE LA GARDINE

ROUTE DE ROQUEMAURE
84230 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

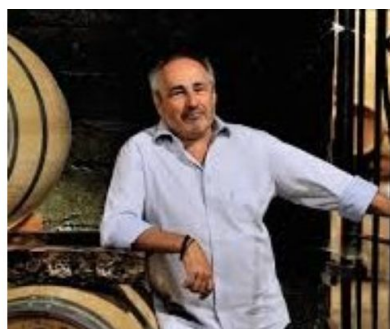
tel : +33 (0)4 90 83 73 20

fax : +33 (0)4 90 83 77 24

mail : chateau@gardine.com

site : <http://www.gardine.com>

Contact : BRUNEL PATRICK



MODE DE VITICULTURE
Conventionnelle

TERROIRS

Galets roulés (60%)
{ Divers } (10%)

Calcaire (30%)

CÉPAGES

Grenache noir (50%)
Mourvèdre (20%)
Terret noir (3%)

Syrah (20%)
Cinsault (3%)
Muscardin (4%)

VINIFICATION

Cuve inox (50%)

Cuve béton (50%)

Macération pré-fermentaire à froid

T° de fermentation : 27°

Macération : 15 jours

ELEVAGE

Barrrique ancienne (50% - 12 mois) Cuve inox (25% - 12 mois)
Cuve béton (25% - 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 - www.vinadea.com

06/07/2020

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

