

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Blanc 2018

DOMAINE LA MILLIERE

QUT CABRIÈRES LE GRES
84100 ORANGE

tel : +33 (0)4 90 34 53 06
fax : +33 (0)4 90 34 85 57

mail : la-milliere.arnaud@wanadoo.fr
site : <http://www.la-milliere.com>

Contact : ARNAUD MICHEL

MODE DE VITICULTURE



BIO certifiée France

TERROIRS

Galets roulés (40%) Sable / Safre (30%)
Calcaire (30%)

CÉPAGES

Grenache blanc (35%) Bourboulenc (35%)
Roussanne (10%) Clairette (20%)

VINIFICATION

Cuve inox (100%)

T° de fermentation : 14°

ELEVAGE

Cuve inox (100%)



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

13/06/2019

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

