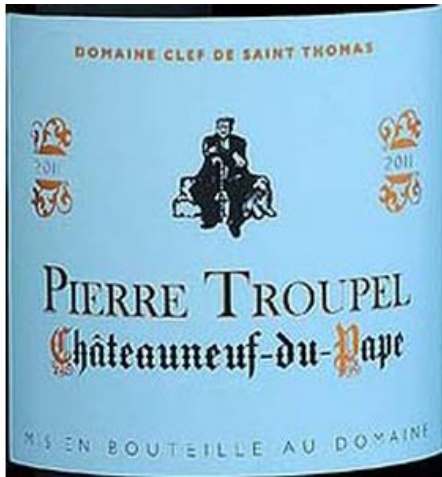


CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



PIERRE TROUPEL
AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
Rouge 2018

DOMAINE CLEF DE SAINT THOMAS

ROUTE DE BEDARRIDES
84230 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

tel : +33 (0)4 90 42 63 03
fax : +33 (0)4 90 42 40 00

mail : commercial@chateau-calissanne.fr
site : <http://www.calissanne.fr>

Contact : KESSLER SOPHIE

MODE DE VITICULTURE
Raisonnée certifiée

TERROIRS

Sable / Safré (100%)

CÉPAGES

Grenache noir (70%)

Syrah (30%)

VINIFICATION

Cuve inox (100%)

Macération pré-fermentaire à froid

T° de fermentation : 25°

Macération : 30 jours

ELEVAGE

Cuve inox (100% - 10 mois)

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe grenat, nez de fruits rouges des bois (mûres, framboises, cerises noires) s'ouvrant sur des épices à l'aération. La bouche est charnue, mature, ronde. On retrouve exactement les mêmes arômes du nez en bouche avec une finale fraîche et réglissée. Son petit plus ? Parfait sur les viandes grillées.



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

29/04/2020

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

