

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Rouge 2016

DOMAINE COMTE DE LAUZE

8 AVENUE DES BOSQUETS
84230 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

tel : +33 (0)4 90 83 72 87
fax : +33 (0)4 90 83 50 93

mail : comtelauze@wanadoo.fr
site : <http://www.comtedelauze.com>

Contact : ANNE FOUCHER

MODE DE VITICULTURE Conventionnelle

TERROIRS

Galets roulés (100%)

CÉPAGES

Grenache noir (80%)

Syrah (20%)

VINIFICATION

Cuve inox (100%)

T° de fermentation : 28°

Macération : 25 jours

ELEVAGE

Foudre (80% - 12 mois)

½ Muid (10% - 12 mois)

Barrique ancienne (10% - 12 mois)

NOTES DE DÉGUSTATION

Vieilles Vignes Sélectionné Guide Hachette 1* Nez puissant, sur les épices gourmandes, les fruits rouges, tel que la framboise, la myrtille, le cassis. En bouche les tanins sont bien présents, et très agréables. Il y a des notes boisées d'élevage, assez fondues et les fruits sont toujours présents. Ce vin est marqué par une belle puissance tout au long de sa dégustation.



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

09/03/2020

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

