

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Empire
AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
Rouge 2018

DOMAINE DE FONTAVIN

1468 ROUTE DE LA PLAINE
84350 COURTHÉZON

tel : +33 (0)4 90 70 72 14
fax : +33 (0)4 90 70 79 39

mail : helene-chouvet@fontavin.com
site : <http://www.fontavin.com>

Contact : CHOUVET COTON HELENE

MODE DE VITICULTURE



BIO certifiée France

TERROIRS

Galets roulés (50%) Sable / Safre (25%)
Grès rouge (25%)

CÉPAGES

Grenache noir (75%) Syrah (15%)
Mourvèdre (10%)

VINIFICATION

Cuve béton (100%)

T° de fermentation : 25°
Macération : 21 jours

ELEVAGE

½ Muid (40% - 10 mois) Cuve béton (60% - 18 mois)

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez de cerise griotte. Attaque franche aux tanins serrés.
Arômes de fruits noirs compotés et de petites épices
fraîches. Belle longueur.



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

03/12/2020

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

