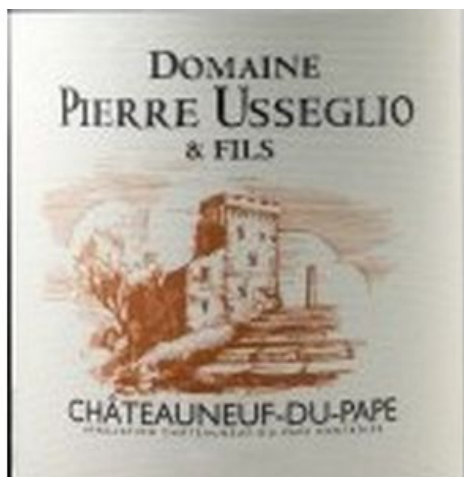


CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Rouge 2019

Domaine Pierre USSEGLIO

10 ROUTE D'ORANGE
84230 CHATEAUNEUF-DU-PAPE

tel : +33 (0)4 90 83 72 98

fax : +33 (0)4 90 83 56 70

mail : info@domainepierreusseglio.fr

site : <https://www.domaine-usseglio-pierre.com/>

Contact : USSEGLIO Jean-Pierre et Thierry



MODE DE VITICULTURE

Conventionnelle

TERROIRS

Galets roulés (30%)
Grès rouge (20%)

Sable / Safre (30%)
Calcaire (20%)

C&EACUTE;PAGES

Grenache noir (70%)
Mourvèdre (15%)

Syrah (10%)
Cinsault (5%)

VINIFICATION

Cuve béton (80%) Cuve tronconique béton (20%)

Macération pré-fermentaire à froid

T° de fermentation : 23°

Macération : 30 jours

ELEVAGE

Foudre (60% - 12 mois)

½ Muid (10% - 12 mois)

Barrique ancienne (10% - 12 mois) Cuve béton (20% - 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

02/10/2020

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

