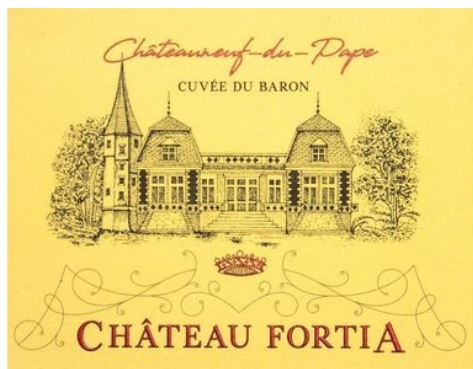


CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



Cuvée du Baron
AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
Rouge 2019

CHATEAU FORTIA
ROUTE DE BÉDARRIDES - B.P. 13
84231 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
tel : +33 (0)4 90 83 72 25

mail : contact@chateau-fortia.com
site : <http://www.chateau-fortia.com>

Contact : PASTRE PIERRE

MODE DE VITICULTURE
Raisonnée certifiée

TERROIRS

Galets roulés (90%) { Divers } (10%)

CÉPAGES

Grenache noir (50%) Syrah (35%)
Mourvèdre (15%)

VINIFICATION

Cuve inox (50%) Cuve béton (50%)

T° de fermentation : 24°
Macération : 21 jours

ELEVAGE

Foudre (100% - 18 mois)

NOTES DE DÉGUSTATION

Jolie robe rouge rubis intense, reflets violets. Le tout premier nez est très minéral : encre, schiste. Puis à l'aération, tout le fruité noir se développe : cassis mûr, confiture de cerise, laurier et piment d'Espelette. La bouche est remarquablement équilibrée, avec une grande densité mais toute en élégance : la sucrosité adoucit les sensations tanniques, la tension minérale retend le vin pour lui insuffler une belle énergie. Les tanins sont volumineux mais très soyeux. Très persistant. Notes de fruits noirs, d'olive, de graphite. Zan sur la fin. Très complexe.



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

19/01/2022

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

