

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
Rouge 2014

DOMAINE BOIS DE BOURSAN

44, CHEMIN DU CLOS, QUARTIER SAINT PIERRE
84230 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

tel : +33 (0)4 90 83 73 60
fax : +33 (0)4 90 32 48 92

mail : bois.de.boursan@wanadoo.fr

Contact : VERSINO JEAN PAUL

TERROIRS

Galets roulés (70%) Sable / Safre (20%)
Calcaire (10%)

CÉPAGES

Grenache noir (70%) Syrah (10%)
Mourvèdre (10%) Cinsault (5%)
Counoise (5%)

VINIFICATION

Cuve inox (30%) Cuve béton (70%)

T° de fermentation : 28°
Macération : 20 jours

ELEVAGE

Foudre (100%)

NOTES DE DÉGUSTATION

Le vin rouge tradition est un assemblage de soixante dix pour cent de grenache, dix pour cent de syrah, dix pour cent de mourvèdre et dix pour cent d'autres cépages. C'est un vin puissant, charpenté, qui peut se boire les premières années mais qui a un très bon potentiel de garde. C'est un vin traditionnel avec le goût du Châteauneuf du Pape à l'ancienne. Il peut accompagner tous types de viande rouge et de fromage.



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

26/02/2019

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

