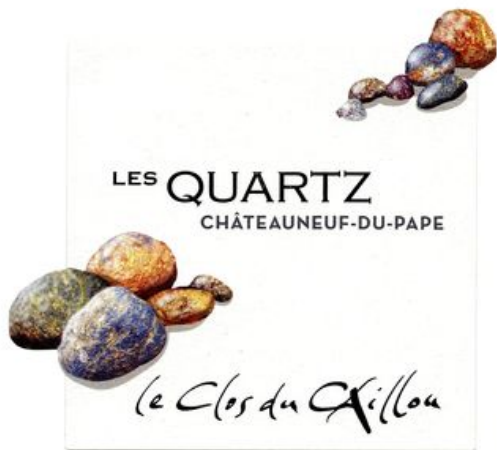


CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



Les Quartz
AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
Rouge 2014

LE CLOS DU CAILLOU

1600 CHEMIN SAINT DOMINIQUE
84350 COURTHEZON

tel : +33 (0)4 90 70 73 05
fax : +33 (0)4 90 70 76 47

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

Contact : VACHERON SYLVIE



MODE DE VITICULTURE



BIO certifiée France

TERROIRS

Galets roulés (50%) Sable / Safre (50%)

CÉPAGES

Grenache noir (85%) Syrah (15%)

VINIFICATION

Cuve tronconique (100%)

Macération pré-fermentaire à froid

T° de fermentation : 25°

Macération : 27 jours

ELEVAGE

½ Muid (85% - 17 mois) Barrique ancienne (15% - 17 mois)

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin présente une belle couleur rouge brillante à reflets carmin.

Le nez est tout en élégance et tout en finesse sur des notes complexes d'orange amère associées à la fraise des bois.

La bouche est onctueuse avec beaucoup de volume, sur des arômes de sabayon aux fruits noirs et de réglisse. Très belle longueur en bouche.

ACCORDS : Souris d'agneau aux 5 épices – Tajine d'agneau au coing – Selle de chevreuil aux airelles – Crolesquis de canard confit aux morilles fraîches.



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.

