



## Châteauneuf du Pape



**SITUATION:** Ce vin est issu de parcelles situées au nord de la prestigieuse appellation de Châteauneuf du Pape.



**VIGNOBLE ET TERROIR:**

Les vieux plans de Grenache, Syrah et Mourvèdre sont plantés sur des terroirs de sable, donnant une finesse et une élégance caractéristiques de ce terroir.



**CÉPAGES:** Grenache noir (50%) Syrah (40%) Mourvèdre (10%)



**ELABORATION:**

Les raisins sont égrappés à 100% et mis en cuves inox thermo-régulées pour macérer pendant environ 30 jours avec deux délestages en début de fermentation, puis deux remontages par jour. 50% de la cuvée est élevée en cuves, et 50% en barriques de 450L de 1 et 2 vins, pendant une durée de 12 mois, avant d'être assemblée avec la partie cuve.



**DÉGUSTATION:**

Nez complexe de prune, cerise noire et une pointe de cacao et clou de Girofle.

Bouche ample et équilibrée, d'une extrême finesse et d'une longueur remarquable.



**SERVICE ET ACCORDS:**

17-18°C pour laisser s'exprimer toute sa complexité. Carafier une heure avant de servir.

Ce Châteauneuf accompagnera un canard au poivre vert, une pintade ou un faisan, et trouvera sa place sur toutes les tables de fête.



Find out more  
on our website  
[www.lavau.fr](http://www.lavau.fr)

