

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Rouge 2015

CHÂTEAU DE LA GARDINE

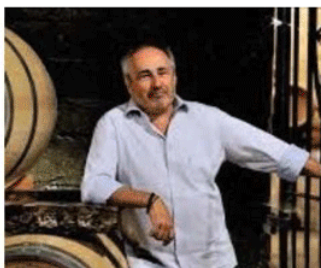
ROUTE DE ROQUEMAURE
84230 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

tel : +33 (0)4 90 83 73 20

fax : +33 (0)4 90 83 77 24

mail : chateau@gardine.com
site : <http://www.gardine.com>

Contact : BRUNEL PATRICK



MODE DE VITICULTURE
Conventionnelle

TERROIRS

Galets roulés (60%) Calcaire (30%)
{ Divers } (10%)

CÉPAGES

Cinsault (3%) Mourvèdre (20%)
Terret noir (3%) Syrah (20%)
Muscardin (4%) Grenache noir (50%)

VINIFICATION

Cuve inox (50%) Cuve béton (50%)

Macération pré-fermentaire à froid
T° de fermentation : 27°
Macération : 15 jours

ELEVAGE

Barrique ancienne (50% - 12 mois) Cuve inox (25% - 12 mois)
Cuve béton (25% - 12 mois)

NOTES DE DÉGUSTATION

Un vin qui symbolise la concentration.
Couleur : pourpre profond aux reflets violet ;
Nez : éclatant de fruits noirs, d'épices exotiques, torréfaction, effluves de cacao. Le mariage de la puissance du réglisse noir à la finesse de la violette est parfaitement exprimé.
Bouche : les tanins soyeux dominant par leur amplitude, laissant augurer un bel avenir.



Fédération des Syndicats des Producteurs de Châteauneuf-du-Pape

BP 12 - 12 avenue Pasteur - 84 231 Châteauneuf-du-Pape Cedex

www.chateauneuf.com - www.vinadea.com

16/09/2017

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



Safra 2015. Decanter Wine Day em 16/05/2018. Hotel Radisson.