



DOMAINE DU HAUT DES TERRES BLANCHES

Châteauneuf du Pape rouge 1972

La Vigne

Encépagement: 94% grenache de 50 ans, 5% cinsault et 1% de clairette rose
Mode de culture: culture raisonnée
Le terroir: Argilo-calcaire avec + ou - de charge caillouteuse
Exposition: multi-expositions en plaine et côteaux
Vendanges: Manuelle

LA VINIFICATION

Eraflage: pas d'éraflage
Assemblage des cépages: oui, tous les cépages fermentent ensemble
Type de cuverie: cuves ciment vitrifié de 150 hl
Type de macération: classique
Levurage: non
Gestion de la température: 34°C maxi, par ruissellement d'eau froide
Remontage: journalier
Pigeage: non
Délestage: non
Durée de macération: 3 semaines

L'ELEVAGE

Contenant(s): cuve acier émaillé pour 1/3 et foudre en chêne pour les 2/3
malo sur bois: non
Travail des lies: non
Durée d'élevage: 24 mois au minimum

MISE EN BOUTEILLE

Collage: oui
Filtration: aucune filtration
Périodicité: nombreuse mises dans l'année
chais de conservation: 1 chai enterré
Type de bouteille: Bouteille Châteauneuvoise armoriée
élevage en bouteille: Minimum 24 mois.

NOTES Le nez est complexe sur un fond de résine, & épices et fruits noirs. La robe est rouge brique tandis que la bouche, également épicée, tend invariablement sur les fruits noirs.

COMMENTAIRES

