



DOMAINE DU HAUT DES TERRES BLANCHES

Châteauneuf du Pape rouge 1990

La Vigne

Encépagement: 85% grenache de 50 ans, 10% mourvèdre de 20 ans et 5% syrah de 15 ans

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: grenache et mourvèdre ensemble et la syrah à part

Type de cuverie: cuves ciment vitrifié de 150 hl

Type de macération: classique

Levurage: non

Gestion de la température: 32°C maxi, par drapeaux

Remontage: journalier

Pigeage: non

Délestage: non

Durée de macération: 3 semaines

L'ELEVAGE

Contenant(s): cuve ciment vitrifié et fibre de verre 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



LA MISE EN BOUTEILLE

Collage: oui

Filtration: oui sur plaque

Périodicité: nombreuse mises dans l'année

chais de conservation: 1 chai enterré et un chai climatisé.

Type de bouteille: Bouteille Châteauneuvoise armoriée

élevage en bouteille: Minimum 24 mois.

NOTES 2 étoiles au guide Hachette. Le nez révèle & un éventail de fruits rouges; la robe est légè-

COMMENTAIRES rement tuilée. En bouche les fruits rouges se confirment tandis que notes épicées et tannins très fins s'harmonisent délicatement.

