



DOMAINE DU HAUT DES TERRES BLANCHES

Châteauneuf du Pape rouge 2000

La Vigne

Encépagement: 88% grenache de 50 ans, 10% mourvèdre de 25 ans et 2% de syrah de 25 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: le grenache et le mourvèdre sont vinifiés ensemble mais la syrah l'est seule.

Type de cuverie: cuves ciment vitrifié de 150 hl

Type de macération: classique

Levurage: oui

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: non

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 Robe acajou aux reflets brillants. Le nez & s'oriente vers le tabac, le silex et la confiture

COMMENTAIRES de figue. La bouche est ronde, aux tannins soyeux. Les arômes de prune sauvage, de figue, d'épices douces, de badiane, ce cèpes et chanterelles séchés produisent une infinie longueur.

