



DOMAINE DU HAUT DES TERRES BLANCHES

Châteauneuf du Pape rouge 2004

La Vigne

Encépagement: 90% grenache de 50 ans, 10% mourvèdre de 30 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: oui, le grenache et mourvèdre sont vinifiés ensemble.

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 La robe est d'un rubis assez soutenu et la & bouche laissent apparaître des fruits rouges

COMMENTAIRES mûrs, voire cuit avec des notes fumées et épicées. La bouche est ample et soyeuse et d'une exceptionnelle longueur.