



## DOMAINE DU HAUT DES TERRES BLANCHES

### Châteauneuf du Pape rouge 2007

#### La Vigne

Encépagement: 85% grenache de 50 ans, 10% mourvèdre et 5% syrah de plus de 30 ans

Mode de culture: culture raisonnée

Le terroir: Argilo-calcaire avec + ou - de charge caillouteuse

Exposition: multi-expositions en plaine et côtes

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

Levure: 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: nombreuses 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** 91/100 par Parker. Robe acajou à reflet violette, le nez est très épicé, avec des notes de

**COMMENTAIRES** fraise et framboise. La bouche est onctueuse sur des arômes de pomme fraise, framboise, groseille, origan et badiane.

