

CHATEAUNEUF DU PAPE

"LA PLUME"



TERROIR

Galets roulets associés parfois à l'argile rouge et sols sablonneux majoritairement en coteaux. Les parcelles sont situées sur le nord de l'appellation.



CÉPAGES

70 % Grenache, 20% Syrah, 5% Mourvèdre, 5% Cinsault.



VINIFICATION

Raisins récoltés et triés manuellement. Égrappage, foulage puis mise en cuve béton avec contrôle des températures. Macération totale de 20 jours, pigeage quotidiens. Décuvage, pressurage pneumatique. Le vin est assemblé puis élevé 18 mois avant la mise en bouteille.



DÉGUSTATION

Couleur pourpre aux reflets rubis. Ce grand vin exprime des arômes de cerise noire, myrtille, camphre, réglisse et poivre écrasé. La bouche est exceptionnelle par sa finesse et son harmonie: juteuse, élégante et profonde sans excès de puissance. Les tanins sont souples et fondus



ACCORDS METS ET VINS

A servir avec toute viande ou volaille de caractère ou sauvage, rôtie ou en civet.