



CHATEAU DE VAUDIEU

Schede tecniche



Chateau de Vaudieu

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Châteauneuf-du-Pape

Zona produttiva Valle del Rodano, Châteauneuf-du-Pape.

Vitigno 40% Roussane, 30% Grenache Blanc, 21 Picardan, 9% Clairette

Tipologia del terreno Ciottoli e calcare grigio con presenza di selce.

Vinificazione Le uve vengono raccolte a mano, presto al mattino per mantenere la freschezza, selezionate e messe in cassette in modo da limitare lo schiacciamento. I grappoli vengono pressati delicatamente, in un torchio pneumatico. I mosti vengono selezionati, poi messi in serbatoi in acciaio inox. Dopo la sfecciatura a freddo una parte dei Grenache e dei Picardan viene messa in demi-muids, le Roussanne e le Clairette in botti di rovere per effettuare la fermentazione alcolica. Nessuna fermentazione malolattica al fine di mantenere la freschezza e il frutto.

Invecchiamento 9 mesi in acciaio e in barrique

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore oro pallido con riflessi argentati.

Profumo Il naso si apre su note di fiori bianchi e di spezie dolci, poi emerge brioche leggermente tostata.

Sapore L'attacco è vivo e franco, poi la rotondità data dall'affinamento avvolge le papille. Il finale è lungo e conferma l'impressione di mineralità percepita all'attacco.

Abbinamenti Si abbina all'orata, scampi, aragoste, ostriche e gamberi.

Temperatura di servizio 10/12° C



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE / VALLE DEL RODANO



ANNO DI FONDAZIONE | 1767

ENOLOGO LAURENT BRECHET (enologo)
GILLES CALVIER (enotecnico)
RENAUD DENOS (consulente esterno)



VITIGNI | GRENACHE, ROUSSANNE, SYRAH,
GRENACHE BLANC, MOURVEDRE,
PICARDAN, CLAIRETTE



Chateau de Vaudieu

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Châteauneuf-du-Pape

Zona produttiva Valle del Rodano, Châteauneuf-du-Pape.

Vitigno 54% Grenache, 30% Syrah, 16% Mourvèdre

Tipologia del terreno Sabbia e grès rosso.

Vinificazione Le uve vengono diraspare e pigiate, quindi convogliate in una vasca in acciaio inox. La temperatura è mantenuta intorno ai 25°C durante la fermentazione alcolica. La durata della macerazione è di circa 30 giorni, nel corso dei quali vengono effettuati quotidianamente rimontaggi e délestage.

Invecchiamento Il Syrah affina per 12 mesi in barrique, il Grenache e il Mourvèdre in demi-muid.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino intenso.

Profumo Il naso rivela un sottile mix di confettura di fragola e fava di cacao, poi note di pepe bianco prendono il sopravvento.

Sapore In bocca, l'attacco è fresco grazie a una bella concentrazione di tannini con note mentolate. Evolve verso note di grafite.

Abbinamenti Si abbina a carne arrosto-grigliata, carne rossa in umido, selvaggina.

Temperatura di servizio 16°C



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE / VALLE DEL RODANO



ANNO DI FONDAZIONE | 1767

ENOLOGO LAURENT BRECHET (enologo)
GILLES CALVIER (enotecnico)
RENAUD DENOS (consulente esterno)



VITIGNI | GRENACHE, ROUSSANE, SYRAH,
GRENACHE BLANC, MOURVEDRE,
PICARDAN, CLAIRETTE



Chateau de Vaudieu

CLOS DU BELVEDERE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Châteauneuf-du-Pape

Zona produttiva Valle del Rodano, Châteauneuf-du-Pape, nella migliore parcella di Grenache Blanc.

Vitigno 100% Grenache Blanc

Tipologia del terreno Galets roulés e argilla rossa.

Vinificazione Le uve vengono raccolte a mano, presto al mattino per mantenere la freschezza, selezionate e messe in cassette in modo da limitare lo schiacciamento. I grappoli vengono pressati delicatamente in un torchio pneumatico. I mosti vengono selezionati, poi messi in acciaio inox, termoregolata. Dopo la sfermentazione a freddo, il Grenache viene messo in botte per effettuare la fermentazione alcolica. Al termine della fermentazione, la malolattica viene bloccata.

Invecchiamento 9 mesi in botti da 500 litri.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore oro pallido con riflessi verdi.

Profumo Il naso è di estrema ricchezza: pompelmo e pietra focaia in apertura, evolve verso aromi di frutti a polpa bianca.

Sapore In bocca, l'attacco è citrino, poi la grassezza prende il sopravvento e avvolge le papille, per tornare in finale su note minerali che gli conferiscono una bella lunghezza.

Abbinamenti Si abbina a pesce a polpa bianca, capesante, aragosta, astice e frutti di mare.

Temperatura di servizio 12° C



CHATEAUNEUF-DU-PAPE / VALLE DEL RODANO



ANNO DI FONDAZIONE | 1767

ENOLOGO LAURENT BRECHET (enologo)
GILLES CALVIER (enotecnico)
RENAUD DENOS (consulente esterno)



VITIGNI | GRENACHE, ROUSSANE, SYRAH,
GRENACHE BLANC, MOURVEDRE,
PICARDAN, CLAIRETTE



Chateau de Vaudieu

VAL DE DIEU

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Châteauneuf-du-Pape

Zona produttiva Valle del Rodano, Châteauneuf-du-Pape.

Vitigno 62% Grenache, 32% Syrah, 6% Mourvèdre

Tipologia del terreno Sabbia e grès rosso.

Vinificazione Le uve vengono dirasicate e pigiate, quindi convogliate in una vasca in cemento tronconica. La temperatura è mantenuta intorno ai 25°C durante la fermentazione alcolica. La durata della macerazione è di circa 30 giorni, nel corso dei quali vengono effettuati quotidianamente rimontaggi e délestage.

Invecchiamento Il Syrah affina per 12 mesi in barrique nuove, il Grenache e il Mourvèdre in demi-muid (600 litri) e foudre (1000 litri).

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso scuro con riflessi violacei.

Profumo Un naso complesso con note di crema di ribes nero, spezie tostate e incenso.

Sapore Un palato potente con tannini setosi, il tutto in equilibrio.

Abbinamenti Si abbina a carne arrosto-grigliata, carne rossa in umido, selvaggina.

Temperatura di servizio 16°C



CHATEAUNEUF-DU-PAPE / VALLE DEL RODANO



ANNO DI FONDAZIONE | 1767



ENOLOGO LAURENT BRECHET (enologo)
GILLES CALVIER (enotecnico)
RENAUD DENOS (consulente esterno)



VITIGNI | GRENACHE, ROUSSANE, SYRAH,
GRENACHE BLANC, MOURVEDRE,
PICARDAN, CLAIRETTE



Chateau de Vaudieu

L'AVENUE DE VAUDIEU

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Châteauneuf-du-Pape

Zona produttiva Valle del Rodano, Châteauneuf-du-Pape, da una delle migliori parcelle di Grenache.

Vitigno 100% Grenache

Tipologia del terreno Sabbia e grès rosso.

Vinificazione Le uve vengono diraspatte e pigiate, quindi convogliate in una vasca in cemento tronconica. La temperatura è mantenuta intorno ai 25°C durante la fermentazione alcolica. La durata della macerazione è di circa 30 giorni, nel corso dei quali vengono effettuati quotidianamente rimontaggi e délestage.

Invecchiamento Affina per 18 mesi in demi-muid.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo Il naso svela note di coulis di lampone e di tè nero.

Sapore La bocca è improntata alla freschezza e alla finezza caratteristiche dei vecchi Grenache su suoli a tessitura sabbiosa palato potente con tannini setosi, il tutto in equilibrio.

Abbinamenti Si abbina a carne arrosto-grigliata, carne rossa in umido, selvaggina.

Temperatura di servizio 16/18° C



CHATEAUNEUF-DU-PAPE / VALLE DEL RODANO



ANNO DI FONDAZIONE | 1767



ENOLOGO LAURENT BRECHET (enologo)
GILLES CALVIER (enotecnico)
RENAUD DENOS (consulente esterno)



VITIGNI | GRENACHE, ROUSSANE, SYRAH,
GRENACHE BLANC, MOURVEDRE,
PICARDAN, CLAIRETTE

