

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

