

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 diraspate 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

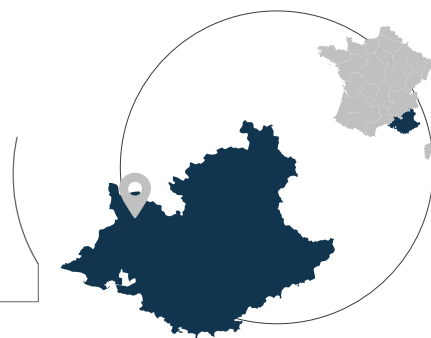
Colore Colore rosso rubino intenso.

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

