

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

