

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



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

