

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 diraspate 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.

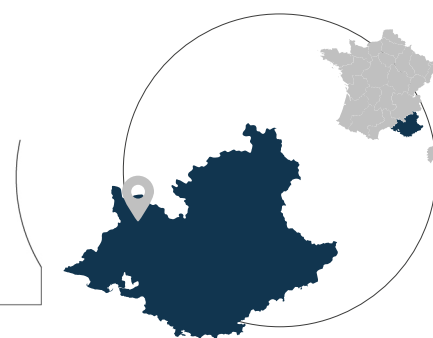
Sapore Un palato potente con tannini setosi, il tutto in equilibrio.

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

