

Roche-Audran

DOMAINE



CHATEAUNEUF-DU-PAPE Rouge 2012

Assemblage : Grenache,

Superficie, rendement et âge du vignoble : 0,33 hectares, 28 hl/ha, 60 ans.

Terroir : CHATEAUNEUF-DU-PAPE

L'origine du sol remonte à la période du miocène. Il est composé de sable molassique recouvert de galets roulés, apportés par le Rhône.

Cette parcelle plantée en 1962, est située en bordure du château Rayas sur le flan Est de l'appellation.

Arômes et Température de service :

Une robe cerise noire intense brillante.

Un nez acidulé et gourmand de groseille, de framboise et de cerise.

Une bouche très aérienne et élégante.

Les notes torréfiées de l'élevage en demi muids apporte une longueur en bouche et renforce la précision du fruit en finale.

Ce vin représente l'élégance et la précision des pures grenaches des terroirs sableux de Châteauneuf-du-Pape.

Servir à 18° C.

Culture :

Culture en bio-dynamie : pour mettre l'accent sur le respect de la nature, nos vignobles sont entretenus grâce à des labours réguliers, et des traitements naturels, sans produit de synthèse permettant la pleine expression du terroir.

Vinification et élevage :

Les vendanges, les soutirages et la mise en bouteille suivent les rythmes cosmiques pour une cuvée au plus proche de la nature. Aucun additif chimique n'est ajouté. Seul le soufre est utilisé avec modération. Les levures indigènes apportent tous les arômes du terroir lors de la fermentation alcoolique. Une dégustation quotidienne régit tout ce travail afin de produire des vins à la fois complexes et harmonieux.

Fermentation et élevage dans des barriques et des demi-muid durant 12 mois.

