



Châteauneuf-du-Pape Collection Bio

Les cépages

Principalement élaboré avec du Grenache.

Grape varieties

Mainly made with Grenache.

Le Terroir

Ce sol est constitué d'une terrasse de gros galets roulés issus de l'ancien lit du Rhône avec de l'argile rouge sableuse.

Terroir

This soil is composed of large smooth pebbles terrace (from old Rhône riverbed) with sandy red clay.

Les vendanges

La récolte est vendangée manuellement avec tri lorsque la maturité est à son niveau optimum.

Harvesting

The crop is hand-harvested and sorted out when maturity is to its optimum level.

La vinification

Le vin est vinifié en cuves béton. La période de cuvaison est de 3 à 4 semaines, avec une température qui ne dépasse pas 32 °C.

Vinification

The wine is vinified in concrete tanks. Vatting lasts between 3 and 4 weeks with a fermenting temperature which does not exceed 32°C.

L'élevage

Le vin est élevé en cuves et en demi-muids de 15 à 18 mois.

Maturing

This wine is aged in vats and in big wooden casks from 15 to 18 months.

La dégustation

Robe: rouge foncé tirant vers le violet.

Nez: arômes complexes de fruits rouges très mûrs.

Bouche: beaucoup de gras et de puissance avec des notes d'épices et de cuir.

Température de dégustation: 16-17 °C.

Conseil du sommelier: nous vous invitons à carafa ce vin quelques minutes avant dégustation.

La garde: de 8 à 10 ans.

Tasting

Colour: bright, deep, dark garnet.

Nose: cintense with notes of ripe fruit (blackcurrants/raspberries).

Palate: it has a lot of fatness and strength with spicy aromas developing into leather.

Serving temperature: 16-17°C.

Sommelier's recommendation: best decanted a few minutes before drinking.

Ageing potential: 8-10 years.

Pour connaître les certifications par millésime des vins :



Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01



Issus de raisins Demeter
Certifiés agriculture biodynamique par Demeter



Contrôlés par Ecocert France SAS

BIODYVIN



Veillez vous référer à notre fiche « Certifications & normes biologiques »

