



Châteauneuf-du-Pape «Les Grands Merisiers»

Les cépages

Assemblage de Grenache (majoritaire),
Mourvèdre et Syrah.

Grape varieties

Majority of Grenache, Mourvèdre
and Syrah.

Le terroir

Le sol est composé de galets roulets posés
sur une matrice d'argile et de sable.

Terroir

The soil consists of singles on clay
and sand.

Les vendanges

La récolte est vendangée manuellement
à maturité optimale.

Harvest

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

La vinification

La vendange est égrappée. La vinification
est traditionnelle en cuves béton. La fermentation
alcoolique est thermo-réglée (aux alentours de
30°C). La macération
dure 4 semaines avec un travail doux
(remontages) sur les marcs.

Vinification

After destemming, the vinification
is carried out in the traditional way in
concrete tanks. The alcoholic fermentation
is performed under controlled temperature
(around 30°C) for 4 weeks with gentle
works on the marc (pumping-over).

L'élevage

Le vin est ensuite élevé en cuves béton
de 12 à 15 mois.

Maturing

Then the wine is aged from 12 to 15 weeks
in concrete tanks.

La dégustation

Robe : rouge grenat, profond, reflet pourpre.

Nez : frais, notes de petits fruits rouges
des bois avec des nuances d'épices douces.

Bouche : l'attaque suave et équilibrée,
avec des tanins fins et serrés.

Ce vin est gourmand, avec une finale ferme
et persistante. Notes de fruits rouges,
réglisse et de garrigue.

Tasting

Colour: garnet-red with crimson lights.

Nose: fresh with small redberries and mild
spice aromas.

Palate: the attack is suave and fresh
with fine and tight tannins. This wine is gourmand
with a firm and persistent finale. We notice red
fruit aromas, liquorice and guarigue notes.

