



LA COLLECTION BIO

## Facélie

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE  
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



## Châteauneuf-du-Pape - Collection bio “Facélie”

### 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 carafier 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 »

