Chateauneuf du Pape rouge

Zone de production : Autour du célèbre village des papes d'Avignon.

Vignoble : Argile rouge à cailloux roulés, sur des terrasses à quatre niveaux : 20, 30, 60, 80 m. au dessus du Rhône.

Cépages : 13 cépages sont autorisés mais essentiellement grenache (70%), Syrah, Mourvèdre, Cunoise.

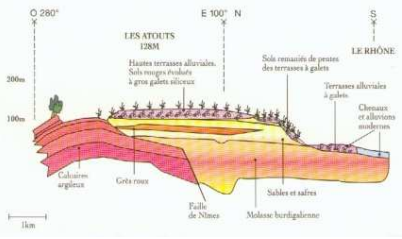
Vinification : 18 à 25 jours en cuve fermée, avec remontage et délestage

Vieillissement : 12 mois en foudres et pièces

% Alcool : 14° et plus.

Caractère : Vins capiteux, bouquet de petits fruits rouges, complexité et structure, rond et ample, grande longueur en bouche.

Mets : Gibiers, fromages forts, rôti de dinde farci , noisettes d'agneau , côte de bœuf



Mourier Vi ns 53 RD 1086 F 42410 Chavanay contact@domainemourier.fr tel (33)04 74 87 04 07