



# Châteauneuf du Pape

APPELLATION CHÂTEAUNEUF DU PAPE CONTRÔLÉE

## FICHE TECHNIQUE

Ce vin d'une belle couleur rubis a un nez harmonieux avec des notes épicées sur la confiture de fruits rouges et de figue. La bouche est riche et élégante avec une touche minérale, la finale est fraîche et équilibrée.

À déguster avec un plat en sauce, une viande rôtie ou un gratin.

---

ASSEMBLAGE	70% Grenache, 20% Mourvedre, 10% Syrah
AGE DES VIGNES	60-80 ans
TERROIRS	Assemblage de parcelles de la Crau et des sables
RENDEMENT	25-30 hl/ha
ELEVAGE	70% en demi-muid pendant 12 mois, 30% en cuves béton

# Mourchon



La Grande Montagne 84110 SEGURET France

Tel +33 (0)4 90 46 70 30

email [info@domainedemourchon.com](mailto:info@domainedemourchon.com)

[www.domainedemourchon.com](http://www.domainedemourchon.com)