

Chateauneuf du pape



Rouge

« Font Jillarde »

Appellation
d'Origine Contrôlée

Notre exclusivité

📍 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.

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

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

⇒ Vieillessement : 12 mois en foudres et pièces

% Alcool : 14° et plus.

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

🍷 Mets : Gibiers, mouton, fromages forts.

🌡 Température de dégustation : Environ 18°C

🕒 Durée de conservation : jusqu' à 15 ans.

