

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

La Réserve
AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
Red 2017

LE CLOS DU CAILLOU
1600 CHEMIN SAINT DOMINIQUE
84350 COURTHEZON
tel : +33 (0)4 90 70 73 05
fax : +33 (0)4 90 70 76 47

mail : closducaillou@wanadoo.fr
site : <http://www.closducaillou.com>

Contact : VACHERON SYLVIE



VITICULTURE



Organic (France certified)

SOILS

Sand / Marl (100%)

GRAPE VARIETIES

Grenache noir (55%)

Mourvèdre (45%)

WINEMAKING PROCESS

Truncated tank (100%)

Cold maceration
Fermentation To C : 25°
Maceration : 34 days

AGEING

½ Muid (90% - 14 month) jarre en terre cuite (10% - 14 month)

TASTING NOTES

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une jolie robe rouge Cardinale aux reflets Garance.

Le nez est magnifique, délicat sur des arômes de liqueur de prune et de coulis de framboise.

La bouche est superbe, onctueuse, dynamique sur des arômes de compote de fruits frais, de mûre sauvage, de fraise des bois, de myrtille et de bleuets tout cela accompagné par quelques notes épicées de curry de Malaisie.

ACCORDS :

Pastilla de pigeon – Filet mignon de porc du Mont Ventoux façon Châteaubriand – Bœuf Wellington – Lièvre à la royale.



Fédération des Syndicats de Producteurs de Châteauneuf-du-Pape
BP 12 - 25 avenue Général de Gaulle - 84231 Châteauneuf-du-Pape Cedex
www.chateauneuf.com - www.vinadea.com

17/02/2020

The alcohol abuse is dangerous for health, consume in moderation

