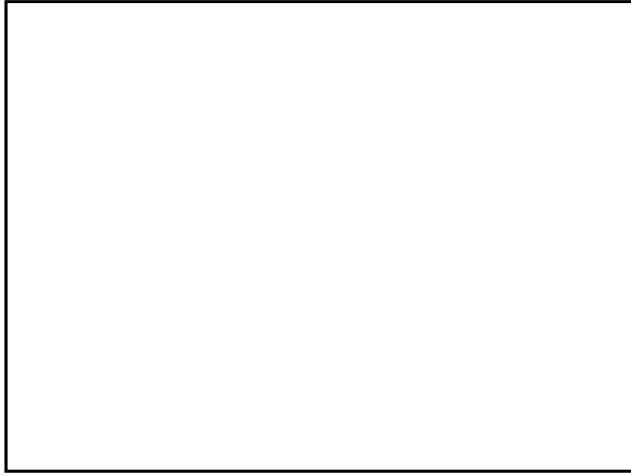


CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
Red 2018

DOMAINE CHRISTOPHE MESTRE

5 ROUTE DE BEDARRIDES
84230 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

tel : +33 (0)4 90 83 56 67
fax : +33 (0)4 90 83 52 98

mail : contact@domainemestre.com
site : <https://www.domainemestre.com>

Contact : MESTRE CHRISTOPHE

VITICULTURE
Conventional

SOILS

Large rounded stones (30%) Sand / Marl (20%)
Brown soil (50%)

GRAPE VARIETIES

Grenache noir (25%) Syrah (40%)
Mourvèdre (30%) Cinsault (5%)

WINEMAKING PROCESS

Concrete tank (100%)

Cold maceration
Fermentation To C : 23°
Maceration : 35 days

AGEING

Oak Casks (Foudre) (20% - 15 month) ½ Muid (20% - 15 month)
Oak Barrels - New (20% - 15 month) Concrete tank (40% - 15 month)

TASTING NOTES

Le rouge 2018 est doté de jolis tanins soyeux; On retrouve des notes d'épices, de gingembre en début de bouche et un final sur un fruit rouge (framboise , cassis)



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

21/01/2021

The alcohol abuse is dangerous for health, consume in moderation

