



LE SANG DES SEIGNEURS



Châteauneuf-du-Pape



Assemblage de Grenache et de Syrah de sélection parcellaire, soigneusement cueillis à la main avec un petit rendement de 25hl/ha. Les jus sont vinifiés en cuve bois avec macération longue et extraction par pigeage doux. L'assemblage est ensuite élevé 12 mois en fûts de chêne français puis encore 12 mois en cuve béton et légèrement filtré avant la mise en bouteille.

Un Châteauneuf-du-Pape très équilibré, frais et élégant qui sublime le caractère doux fruité du Grenache et de ce terroir unique.

| | |
|-----------|---|
| Cépages | 80% Grenache, 20% Syrah |
| Sols | Calcaire de galets roulés et safres |
| Robe | Rubis profond |
| Nez | Arômes intenses de fruits rouges, de cerises écrasées et de baies fraîches avec des notes de vanille et de réglisse |
| Bouche | Tanins frais et soyeux, tout en élégance avec des notes de fruits rouges et d'épices douces |
| Service | T° 16-17° C |
| Garde | 5 ans ou plus |
| Rendement | 25 hl/ha - 2,5 ha |
| Alcool | 15° |

Cette cuvée riche et élégante est parfaite pour accompagner viandes rouges grillées ou braisées, gibiers et viande de taureau.