

Château des FINES ROCHES

VMB

V I G N O B L E S

| | | | | | | | | |

MOUSSET-BARROT

| | | | | | | | | |

ROUGE

APPELLATION

Châteauneuf-du-Pape

SUPERFICIE

45 ha au total dont 2 ha pour cette cuvée

ÂGE MOYEN DES VIGNES

40 ans

PRODUCTION DE CE VIN

6 600 bouteilles environ

TERROIR

Galets roulés en surface, emmagasinant la chaleur de la journée et le restituant aux ceps de vigne la nuit.

Argile rouge en sous-sol.

ENCÉPAGEMENT

• 1/3 Grenache • 1/3 Syrah • 1/3 Mourvèdre

VINIFICATION/ÉLEVAGE

- Vinification traditionnelle en cuves inox
- 21 jours de cuvaison
- Élevage de 12 mois en demi-muids et en barriques de deux et trois ans, puis d'un an minimum en bouteille avant la commercialisation

CARACTÈRE

Robe d'un rubis intense et profond. Arômes dominants de fruits rouges et d'épices accompagnés de notes vanillées. Rondeur, structure et finesse en bouche.

ACCOMPAGNEMENT

À boire aujourd'hui après quelques heures d'aération ou dans huit à dix ans, ce vin exprimera pleinement ses arômes de cacao et de vanille sur des gibiers tels qu'un civet de lièvre, ou encore un coq au vin. Il accompagnera aussi parfaitement une forêt noire ou tout autre dessert au chocolat.



Document non contractuel

