

# VMB

# Château des FINES ROCHES

V I G N O B L E S

| | | | | | | | | |

## MOUSSET-BARROT

| | | | | | | | | |

### ROUGE

#### APPELLATION

Châteauneuf-du-Pape

#### SUPERFICIE

45 ha

#### ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE

40 ans

#### PRODUCTION

200 000 bouteilles environ

#### TERROIR

Galets roulés en surface, emmagasinant le soleil la journée et le restituant aux cepes la nuit.  
Argile rouge en sous-sol.

#### EXPOSITION

Sud - Sud-est

#### ENCÉPAGEMENT

• 70% Grenache Noir • 15% Syrah • 5% Cinsault  
• 8% Mourvèdre • 2% Muscardin / Couisoise

#### VINIFICATION/ÉLEVAGE

• Vinification traditionnelle en cuves inox  
• 21 jours de cuvaison en moyenne  
• Élevage en foudres pendant 12 mois pour une partie de l'assemblage

#### CARACTÈRE

Une robe d'un rubis profond, des arômes dominants d'épices alliées à des fruits rouges, un bel équilibre et une grande générosité, sont les caractères principaux de ce vin.

#### ACCOMPAGNEMENT

Il accompagnera très bien les viandes en sauce, notamment les gibiers, comme le civet de lièvre ou de sanglier.



Document non contractuel

