

2021

LA TRADITION | CLOS DU CALVAIRE



APPELLATION : AOP Châteauneuf du Pape | COULEUR : Rouge

TERROIR : Diluvium alpin "galet roulé", grès rouge, safre et calcaire

CÉPAGES : Grenache 55%, syrah 25%, mourvèdre 15%, cinsault et counoise 5%

SUPERFICIE : 15 hectares

ÂGE DES VIGNES : 50 ans en moyenne

RENDEMENT : 20 hectolitres par hectare

VINIFICATION : Vendange manuelle en caisse de 20 kg, triée à la main à la parcelle et au chai, encuvée par gravité, totalement foulée et éraflée. Cofermentation selon les maturités, macération entre 20 et 25 jours en cuve béton de 50 à 100 hectolitres, température contrôlée, extraction par délestage et par remontage. Levures et bactéries lactiques indigènes uniquement

ÉLEVAGE ET EMBOUTEILLAGE : 12 mois en cuves acier et foudres, filtration légère sur terre, mise en bouteille au domaine

POTENTIEL DE GARDE : Entre 10 et 20 ans

DÉGUSTATION : C'est un vin d'une grande souplesse, aux arômes de fruits rouges et de pétales de rose. On retrouve un palais ample aux notes fraîches de garrigue sur des tanins fins et persistants. Cette cuvée brille par sa finesse de fruit et son harmonie en bouche.

FAMILLE ROUMIEUX