

LA CRAU DE MA MÈRE



APPELLATION : AOP Châteauneuf du Pape | COULEUR : Rouge

TERROIR : Terrasses de diluvium alpin "galets roulés" en surface, molasses du miocène sur couche d'argile en sous sol

CÉPAGES : Grenache 80%, Mourvèdre 15%, Syrah 5%

SUPERFICIE : 5 hectares

ÂGE DES VIGNES : 70 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 partiellement éraflée. Macération entre 25 et 30 jours en cuve béton de 40 à 50 hectolitres, température contrôlée, extraction par délestage et par remontage. Levures et bactéries lactiques indigènes uniquement

ÉLEVAGE ET EMBOUTEILLAGE : 20 mois en foudres de 50 et 65 hL, en demi-muids et en barriques, filtration légère sur terre, mise en bouteille au domaine

POTENTIEL DE GARDE : Entre 15 et 25 ans

DÉGUSTATION : Une belle cuvée conjuguant finesse et puissance. Son nez offre une palette complexe de parfums de mûres, de roses et d'épices. La bouche est généreuse avec des arômes de fruits rouges bien mûrs et des tanins enrobés.