

2020

LA SIGNATURE | PÈRE PAPE



APPELLATION : AOP Châteauneuf du Pape | COULEUR : Rouge

TERROIR : Sable et argile rouge recouverte de diluvium alpin "galets roulés"

CÉPAGE : 100% Grenache

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 : 24 mois en foudres et en amphores, filtration légère sur terre, mise en bouteille au domaine

POTENTIEL DE GARDE : Entre 15 et 25 ans

DÉGUSTATION : Ce vin propose une palette aromatique variée sur des notes de cassis et d'épices. La bouche est chaleureuse conjuguant finesse et puissance et révèle des tanins aux grains fins et enrobés. Le Père Pape reflète avec finesse et volupté nos célèbres terroirs.

FAMILLE ROUMIEUX