2020

LA SIGNATURE | PÈRE PAPE

APPELLATION : AOP Châteauneuf du Pape | COULEUR : Rouge

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

CÉPAGE : Grenache 100%

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 : 24 mois en foudres et en amphores

FILTRATION ET EMBOUTEILLAGE : Filtration légère et mise en bouteille au domaine

POTENTIEL DE GARDE : Entre 15 et 25 ans

DÉGUSTATION : Cette cuvée provenant de vieilles vignes plantées au nord de l'appellation propose une palette aromatique variée sur des notes de fruits rouges, de violette et d'épices. Les arômes sont fins et précèdent une bouche pleine, fraîche et complexe. Le Père Pape reflète avec finesse et volupté nos célèbres terroirs.

FAMILLE **ROUMIEUX**