

# CLOS DU CALVAIRE

---



FAMILLE **ROUMIEUX**

APPELLATION : AOP Châteauneuf du Pape | COULEUR : Rouge

TERROIRS : Galet roulé, sable, calcaire, grès rouge et argile

CÉPAGES : Grenache 70%, Syrah 15%, Mourvèdre 10%, Cinsault et Counoise 5%

SUPERFICIE : 10 hectares

ÂGE DES VIGNES : 40 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, partiellement éraflée et totalement foulée. Cofermentation selon les maturités, macération entre 20 et 25 jours en cuve béton, température contrôlée, extraction légère par délestage et par remontage. Levures et bactéries lactiques indigènes uniquement

ÉLEVAGE : 12 mois en cuves acier et foudres sur lies

FILTRATION ET MISE EN BOUTEILLE : Filtration légère et mise en bouteille au domaine

DÉGUSTATION : Un vin ample et généreux aux arômes de cerises, de violette, d'épices. La bouche est suave et équilibrée aux tanins persistants sur des notes de fruits mûrs. Cette cuvée brille par sa finesse de fruit et son harmonie en bouche.