

2020

PÈRE PAPE

APPELLATION : AOP Châteauneuf du Pape | COULEUR : Rouge

TERROIRS : Sable, argile et galets roulés

LIEUX-DITS : Bédines, Boisdaphin, La Crau

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, température contrôlée, extraction par délestage et par remontage. Levures et bactéries lactiques indigènes uniquement

ÉLEVAGE : 24 mois en foudre et en amphore sur lies

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

DÉGUSTATION : Cette cuvée issue de vieilles vignes plantées au nord de l'appellation propose une palette aromatique variée sur des notes de fruits rouges, laurier et d'épices. La bouche est pleine, fraîche et racée. Le Père Pape reflète avec finesse et précision les terroirs de Châteauneuf du Pape.



FAMILLE **ROUMIEUX**