

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Red 2016

DOMAINE LA MILLIERE

QUT CABRIÈRES LE GRES
84100 ORANGE

tel : +33 (0)4 90 34 53 06
fax : +33 (0)4 90 34 85 57

mail : la-milliere.arnaud@wanadoo.fr
site : <http://www.la-milliere.com>

Contact : ARNAUD MICHEL

VITICULTURE



Organic (France certified)

SOILS

Large rounded stones (35%) Sand / Marl (35%)
Limestone (30%)

GRAPE VARIETIES

Grenache noir (60%) Syrah (10%)
Mourvèdre (10%) Cinsault (10%)
Counoise (10%)

WINEMAKING PROCESS

Concrete tank (100%)

Fermentation To C : 30°
Maceration : 27 days

AGEING

Oak Casks (Foudre) (70%) Concrete tank (30%)

TASTING NOTES

Vendange et Méthode de Vinification :
Vendange exclusivement manuelle avec tri rigoureux à la parcelle et totalement éraflée. Fermentation de 20 à 25 jours. Elevage en cuves béton puis en foudres à partir du mois du Juin. Mise en bouteille à compter de la 2ème et 3ème année.

Le Millésime :
2016, un millésime de la famille des grands! Le climat idéal tout au long de l'année, la saison estivale particulièrement chaude et sèche suivie des petites pluies providentielles à l'approche de la vendange ont permis aux raisins d'atteindre des maturités optimale offrant ainsi une récolte au potentiel qualitatif exceptionnel.

Rendement :
27 hl/ha



Fédération des Syndicats de Producteurs de Châteauneuf-du-Pape
BP 12 - 25 avenue Général de Gaulle - 84231 Châteauneuf-du-Pape Cedex
www.chateauneuf.com - www.vinadea.com

26/02/2019

The alcohol abuse is dangerous for health, consume in moderation

