

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



Les Safres
AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
Red 2016

LE CLOS DU CAILLOU

1600 CHEMIN SAINT DOMINIQUE
84350 COURTHEZON

tel : +33 (0)4 90 70 73 05
fax : +33 (0)4 90 70 76 47

mail : closducaillou@wanadoo.fr
site : <http://www.closducaillou.com>

Contact : VACHERON SYLVIE



VITICULTURE



Organic (France certified)

SOILS

Sand / Marl (100%)

GRAPE VARIETIES

Grenache noir (95%)
Mourvèdre (2%)

Syrah (2%)
Cinsault (1%)

WINEMAKING PROCESS

Truncated tank (100%)

Cold maceration
Fermentation To C : 25°
Maceration : 35 days

AGEING

Oak Casks (Foudre) (70% - 14 month) ½ Muid (30% - 14 month)

TASTING NOTES

6 Ce vin présente une jolie couleur rouge garance aux reflets violines.

On retrouve un magnifique nez gourmand aux saveurs de lilas sauvages avec des notes de parterre de fleurs et de roses fanées.

La bouche est magnifique avec une belle suavité, une belle finesse de tanins où l'on retrouve des arômes de liqueur de réglisse et de compote de pêches/cerises.
Un vin de grand plaisir.



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

08/07/2020

The alcohol abuse is dangerous for health, consume in moderation

