

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
Red 2016

LA BASTIDE SAINT DOMINIQUE

1358 CHEMIN ST DOMINIQUE
84350 COURTHEZON
tel : +33 (0)4 90 70 85 32
fax : +33 (0)9 70 32 43 31

mail : contact@bastidesaintdominique.com
site : <http://www.bastidesaintdominique.com>

Contact : ERIC BONNET

VITICULTURE



Organic (France certified)

SOILS

Large rounded stones (5%) Sand / Marl (95%)

GRAPE VARIETIES

Grenache noir (80%) Syrah (10%)
Mourvèdre (7%) Cinsault (3%)

WINEMAKING PROCESS

Stainless steel tank (100%)

Fermentation To C : 28°
Maceration : 30 days

AGEING

Stainless steel tank (30% - 6 month) Concrete tank (70% - 9 month)

TASTING NOTES

Vin rubis soutenu aux reflets violaces. Nez tres profond de framboises ecrasees, de liqueur de cassis et cerises. A l'aeration, plus de complexite avec des notes de garrigue et de resine. Attaque opulente et tres gourmande, harmonisee par des tanins charnus et elegants. Finale longue tout en fraicheur et epices.

Idées d'accords

- Terrine de faisan aux fruits secs
- Selle d'agneau rotie au genievre
- Noisettes de chevreuil aux poires
- Tajine de pigeon aux dattes

Service

- Servir entre 15° et 16°c.
- A deguster entre 3 a 12 ans apres l'annee du millesime..



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

