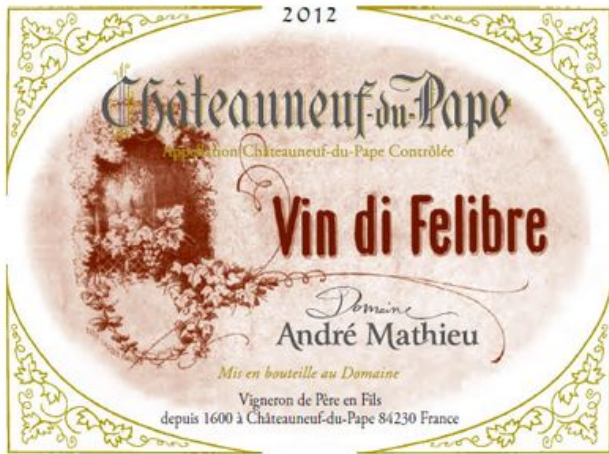


CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



Vin Di Felibre
AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
Red 2012

DOMAINE ANDRÉ MATHIEU

3BIS RTE DE COURTHEZON
84230 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

tel : +33 (0)4 90 83 72 09
fax : +33 (0)4 90 83 50 55

mail : contact@domaine-andre-mathieu.com
site : <http://www.domaine-andre-mathieu.com>

Contact : MATHIEU ANDRÉ



VITICULTURE
Conventional

SOILS

Sand / Marl (100%)

GRAPE VARIETIES

Grenache noir (10%)	Syrah (5%)
Mourvèdre (80%)	Cinsault (1%)
Terret noir (1%)	Muscardin (1%)
Vaccarèse (1%)	Counoise (1%)

WINEMAKING PROCESS

Truncated tank (100%)

Cold maceration
Fermentation To C : 35°
Maceration : 30 days

AGEING

Oak Barrels - New (100% - 30 month)

TASTING NOTES

Son élevage de 24 mois en fûts (fûts neufs à 3 vins) et ses 13 cépages à majorité mourvèdre, apportent toute la typicité de cette cuvée.

A boire jeune pour sa structure tannique ou après 10 ans pour son équilibre en bouche ; le Vin Di Felibre propose une robe rouge sombre profond aux arômes de prune, cassis et senteurs de sous-bois.

Ce vin souple et puissant accompagnera parfaitement les gros gibiers, fromages et desserts chocolatés.



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

