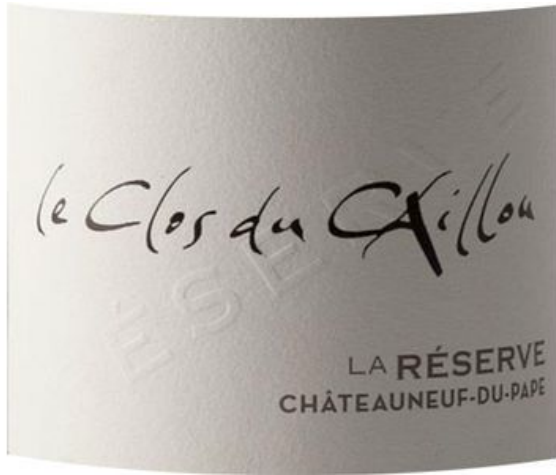


CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



La Réserve
AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
Red 2014

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 (60%)

Mourvèdre (40%)

WINEMAKING PROCESS

Truncated tank (100%)

Cold maceration
Fermentation To C : 25°
Maceration : 28 days

AGEING

½ Muid (100%)

TASTING NOTES

Ce vin présente une très belle robe lumineuse à la couleur rouge cardinal.

Le nez est très complexe sur des arômes de poire et de cannelle.

La bouche est extrêmement onctueuse avec beaucoup de finesse et de rondeur, aux tanins chatoyants. On y retrouve des arômes de fruits rouges accompagnés de parfums de liqueur de réglisse. Très belle persistance aromatique.

ACCORDS :

Filet mignon de porc noir de Bigorre en brioche –
Rognons de bœuf cuits à la broche – Brochettes de lièvre
à la royale traditionnel du sénateur Couteaux – Tartines
de bécasse.



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

