

LES TERRES DE LA CRAU

APPELLATION : AOP Châteauneuf du Pape | COULEUR : Rouge

TERROIRS : Galets roulés sur le plateau de la Crau, sables et argiles sur le versant Nord

LIEU-DIT : La Crau

CÉPAGES : Grenache 85%, Syrah 10%, Cinsault 5%

SUPERFICIE : 3 hectares

ÂGE DES VIGNES : 70 ans en moyenne

RENDEMENT : 20 hectolitres par hectare

VINIFICATION : Vendange manuelle en caisse de 20 kg, triée à la main à la parcelle et au chai, encuvée par gravité, totalement foulée et partiellement éraflée. Macération entre 25 et 35 jours en cuve béton, température contrôlée, extraction par délestage et par remontage. Levures et bactéries lactiques indigènes uniquement

ÉLEVAGE : 20 mois en foudre sur lies

DÉGUSTATION : Cette cuvée parcellaire présente une palette variée de parfums de mûres, de roses et d'épices. La bouche est généreuse avec des arômes de fruits noirs bien mûrs, des tanins enrobés et une finale chocolatée. Un vin concentré et généreux qui souligne avec justesse les terroirs de La Crau.

