



DOMAINE SERGUIER

A.O.C CHATEAUNEUF DU PAPE

Cuvée Révélation

Lieux dits chateaufneuf du pape : le pied long, terres blanches, blachières
Sélection parcellaire vieilles vignes de 95 ans moyen

Cépages : 90% grenache noir, 5% mourvèdre, 4% de cinsault & syrah, 1% cépages blancs

Sous-sol : Argile, galets roulés

Age moyen des vignes : environ 95 ans

Rendement : 23 hls/ha

Label : Haute Valeur Environnementale



Vinification et élevage : la récolte est ramassée manuellement avec un tri à la parcelle, dans des caisses de 30 kg. Après éraflage à 90%, le raisin est mis en cuve pour fermentation alcoolique pendant 4 semaines : une extraction des arômes et tanins par pigeage est recherchés. Après pressurage pneumatique et soutirage, les vins sont placés en cuve pour la fermentation malolactique naturelle. La mise en fûts se fera fin janvier début février pour un élevage de 14 mois minimum.

Garde : 2022 – 2049, prêt à boire en hiver 2024.

Température de service : 18°C

Plats conseillés : Côte de bœuf, bœuf bourguignon, civet de lièvre, gibier, ragout d'agneau au thym, épaule d'agneau au miel, boulangère de caille, fromages de caractère.

WWW.DOMAINE-SERGUIER.COM