



DOMAINE SERGUIER

A.O.C CHATEAUNEUF DU PAPE

*Vins issus de sélection de terroirs
de l'appellation Châteauneuf du pape*

Lieux-dits : Les Blachières, La Font du pape, La marine,
Moulin à vent, pointu, Le piedlong, Les terres blanches.

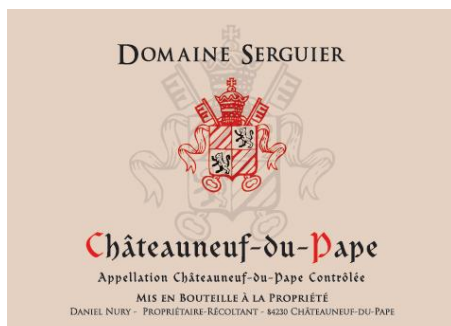
Cépages : 70% grenache noir / 12% mourvèdre / 12% syrah / 4% cinsault / 2% cépages blancs

Sous-sol : argile, sables, calcaire.

Age moyen des vignes : environ 50 ans

Rendement : 28 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. Egrappée à 70% pour favoriser un fruit aérien, le raisin est mis en cuve 5 semaines pour la fermentation alcoolique. Après pressurage pneumatique, et soutirage, les vins sont placés en cuve pour une fermentation malo-lactique naturelle. La mise en fûts est réalisée début février pour un élevage de 12 mois minimum.

Dégustation : Le vin présente une robe grenat intense. Le nez évoque des fruits noirs. Le palais offre des fruits frais généreux, avec l'appui de tannins enveloppés et puissants.

Garde : 2022 – 2037 - prêt à boire hiver 2022.

Température de service : 17°C – 18°C

Plats conseillés : accompagne à merveille les viandes rouges, côtes de bœuf, gibiers, lapin chasseur, terrine de viande, fromages à pâtes bleues, fromages de chèvre et de brebis.

WWW.DOMAINE-SERGUIER.COM