

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE White 2016

DOMAINE LA MILLIERE

QUT CABRIÈRES LE GRES
84100 ORANGE

tel : +33 (0)4 90 34 53 06
fax : +33 (0)4 90 34 85 57

mail : la-milliere.arnaud@wanadoo.fr
site : <http://www.la-milliere.com>

Contact : ARNAUD MICHEL

VITICULTURE



Organic (France certified)

SOILS

Large rounded stones (40%) Sand / Marl (30%)
Limestone (30%)

GRAPE VARIETIES

Grenache blanc (35%) Bourboulenc (35%)
Roussanne (10%) Clairette (20%)

WINEMAKING PROCESS

Stainless steel tank (100%)

Fermentation To C : 14°

AGEING

Stainless steel tank (100%)

TASTING NOTES

Vendange et Méthode de Vinification :
Vendange exclusivement manuelle avec tri rigoureux à la parcelle.
Pressurage rapide et mise en cuve béton. Températures maintenues à 17° pendant fermentation. Durée de fermentation environ 15 jours. Elevage sur lies fines en cuve inox avec bâtonnages réguliers. Mise en bouteille au Printemps.

Le Millésime :

2016, un millésime de la famille des grands! Le climat idéal tout au long de l'année, la saison estivale particulièrement chaude et sèche suivie des petites pluies providentielles à l'approche de la vendange ont permis aux raisins d'atteindre des maturités optimales offrant ainsi une récolte au potentiel qualitatif exceptionnel.



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

