

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Red 2016

DOMAINE LA MILLIERE

QUT CABRIÈRES LE GRES
84100 ORANGE

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

mail : domainelamilliere@outlook.fr
site : <http://www.la-milliere.com>

Contact : Isabelle STRASSER

VITICULTURE



Organic (France certified)

SOILS

Large rounded stones (35%) Limestone (30%)	Sand / Marl (35%)
---	-------------------

GRAPE VARIETIES

Grenache noir (60%) Mourvèdre (10%) Counoise (10%)	Syrah (10%) Cinsault (10%)
--	-------------------------------

WINEMAKING PROCESS

Concrete tank (100%)

Fermentation To C : 30°
Maceration : 27 days

AGEING

Oak Casks (Foudre) (70%)	Concrete tank (30%)
--------------------------	---------------------

TASTING NOTES

Vendange et Méthode de Vinification :

Vendange exclusivement manuelle avec tri rigoureux à la parcelle et totalement éraflée. Fermentation de 20 à 25 jours. Elevage en cuves béton puis en foudres à partir du mois du Juin. Mise en bouteille à compter de la 2ème et 3ème année.

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 optimale offrant ainsi une récolte au potentiel qualitatif exceptionnel.

Rendement :
27 hl/ha



Syndicat des Vignerons de Châteauneuf-du-Pape
BP 12 - 25 avenue Général de Gaulle - 84231 Châteauneuf-du-Pape Cedex
www.chateauneuf.com - www.vinadea.com

19/09/2022

The alcohol abuse is dangerous for health, consume in moderation

