

Châteauneuf du Pape 2012



Grand Vin de la vallée du Rhone

- **Le vigneron** : Philippe Granger
- **Production annuelle moyenne** : 2 000 btles
- **Degré Alcoolique** : 14.5%/vol
- **Disponible en** : 75cl ; 150CL ; 300CL

- **Cépage(s)** :: 95% de vieilles grenache ; 5% Syrah
- **Type de Sol**: Argileux Calcaire
- **Rendement**: 33 hl/ha
- **Age des vignes** : 75 ans
- **Vendange** : Manuelle + triage vigne et cave

Vinification:

Eraflage a 85% ; Fermentation Alcoolique puis Malo lactique ; Pigeage et Delestage ; contrôle des T° en dessous de 30°

Elevage:

Tonneaux en chene de 500 litres pendant 18 mois et cuve Fibre de Verre .



«**ROBE** : Grenat

NEZ : Notes fruits des bois , aux accents confitures meles de tonalite de cacao . il est giboyeux d'excellente évolution .

BOUCHE : Mise sur une puissance contenue ; l'équilibre est bon et très généreux . Tres prometteur



Tenue et conservation

Garde +15 ans

Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 18°.° C

Accompagne Viande, gibier, confit de canard , fromage

Récompenses :

- 1* Guide Hachette des vins
- Or/Gold Concours Mondial de Bruxelles
- Bronze Concours des vins d'orange
- R. Parker : 90/92 :100
- The Rhone Report : : 90/100



Le MOT DU VIGNERON :

«*L année de la Grenache .
C'est une année très
prometteuse*»



Châteauneuf du Pape 2012



Grand Vin de la vallée du Rhône

- **The winegrower** : Philippe Granger
- **Annual production** : 2 000 btles
- **% Alc.** : 14.5%/vol
- **Available in** : 75cl ; 150CL ; 300CL
- **Grape Variety(ies)** : 95% Vieilles Grenache + 5% SYRAH
- **Type of soil** : Flinted round bebbles, slohy
- **Yield:** 33 hl/ha
- **Age of the vine:** 75 years
- **Harvest** : Manual + selection of grape

Vinification:

85% de-stemming. Alcoholic and Malolactic fermentation. Pigeage and Delestage. Control of T ° below 30 °

Maturing:

Oak barrels of 500 liters for 18 months and Fiberglass tank.



"DRESS: Garnet. NOSE: Notes fruits of the woods, with accents of jams mixed with cocoa tone. It is of excellent evolution. MOUTH: contained power; The balance is good and very generous. Very promising"

Aging potential :

15+ years



Culinary agreements :

To be served at : 16 or 18°..° C

Best with : Red meet, game, duck confit, cheese

AWARDS :

- 1* Guide Hachette des vins
- Or/Gold Concours Mondial de Bruxelles
- Bronze Concours des vins d'orange
- R. Parker : 90/92 :100
- The Rhone Report : : 90/100



Winemaker comments ::

« The year of Grenache. It is a very promising year..»