CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE ‘Bio’

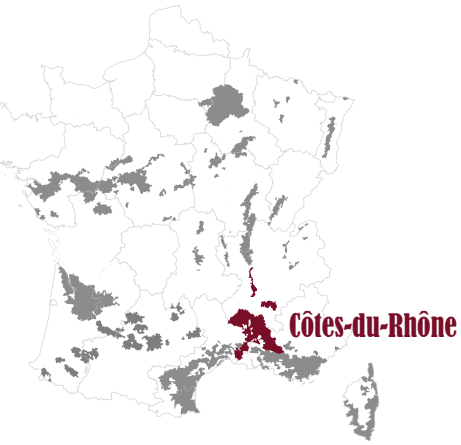
AOC rouge

La Vallée du Rhône est le passage privilégié entre le monde méditerranéen et l'Europe septentrionale, elle déploie ses vignobles depuis 2000 ans.
Des vins souples, frais, aromatiques, et également, des vins riches, complexes, souvent élevés en fûts et de bonne capacité de vieillissement, on trouve de nombreux styles.

Côtes du Rhône

AOC : Appellation d’Origine Contrôlée

LOUIS FFRE



Le vignoble de cette appellation méridionale s’étend sur presque toute la commune de Châteauneuf-du-Pape et sur certains terrains des quatre communes limitrophes (Bédarrides, Courthézon, Orange et Sorgues).La superficie du vignoble est de 3 153ha, dont environs 1 100ha sont en agriculture biologique.



Cépages

La tradition veut que les vins naissent de l’assemblage de 13 cépages, chacun apportant sa spécificité à l’ensemble. Les cépages principaux de cette cuvée sont : grenache, syrah, mourvèdre et cinsault. Ils sont issus de l’agriculture biologique.

Elaboration - Vinification

Durant les trois premières semaines de cuvaison, des remontages quotidiens sont effectués afin d’assurer le bon déroulement de la vinification. L’élevage s’effectue pour 35% de la cuvée en fûts de chêne et pour 65% en cuve inox thermorégulée durant 8 mois.

Dégustation

Robe : pourpre et intense

Nez : expressif sur les fruits noirs mûrs, avec des notes d’épices et de réglisse.

Bouche : ample et onctueuse. Les tanins sont amples et frais. Une bouche puissante sur la réglisse et les fruits noirs confits.

Accords mets et vins

Ce vin accompagnera parfaitement un filet de bœuf sauce vin rouge ou un pavé de cerf sauce grand veneur.
Servir à une température de 13 à 15°C.

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Garde

De 5 à 10 ans.

HENRI MAIRE FRANCE - En Boichailles – BP106 39605 Arbois Cedex – www.henri-maire.fr
SAS au capital de 300 000 € - RC Lons le Saunier 439 045 717 – N° TVA Intracommunautaire : FR 62439045717

L’abus d’alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Juillet 2026.