



C.B.A Ltd

Vignobles & Châteaux
Producer-Exporter - Private Label

Les Abbesses

CHATEAUNEUF-DU-PAPE
Appellation d'Origine Protégée

Terroir

Sols argilo-calcaire et de galets roulés.

Cépages

70% Grenache, 15% Syrah, 15% Mourvèdre et Cinsault.

Vinification

La vinification s'effectue de manière traditionnelle dans des cuves béton et inox, en démarrant à basse température, et se finissant vers 33°C avec une longue macération de plus de 4 semaines, durant laquelle nous effectuons remontages, pigeages et délestage.

Elevage

Les vins sont ensuite élevés en partie en cuve béton, en partie en foudre et en partie en fût de chêne.

Dégustation

Ce Châteauneuf du Pape se présente avec une belle robe pourpre et dévoile un nez expressif aux senteurs de fruits rouges mûrs et d'épices. La bouche, ronde et suave amène de douces saveurs de fruits noirs, d'épices et de vanille. Il sera le compagnon idéal des viandes rouges grillées, des sautés d'agneau, des plats épicés et des fromages.

Conservation

3 à 4 ans

