



# DOMAINE DE LA MORDORÉE

## **Appellation :**

Châteauneuf du pape

**Cuvée :** la Dame Voyageuse

Millésime : 2017

Couleur : rouge

Surface : 4 Ha.

Rendement : 30 Hl/Ha.

Age des vignes : 50 ans

## CÉPAGES :

Grenache 90%

Mourvèdre 4%

Syrah 4%

Counoise 1%

Vaccarese 1 %

**Terroir :** argilo-silicieux avec des galets roulés

**Vinification :** égrappage total, longue macération et fermentation de 30 jours avec un contrôle des températures.

**Fermentation :** 15% en barriques déjà utilisées, 85% en cuve inox

Vendanges : à la main / Mis en bouteille au Domaine

## Dégustation :

**Robe :** rubis très foncé, opaque.

**Arômes :** fruits rouges (fraise, cerise) violette et réglisse.

**En bouche :** belle matière, de la fraîcheur, beaucoup de fruits, des tanins fins et une belle longueur.

**Accords :** les viandes rouges, les plats en sauce, fromage à pâte molle

**Température de service :** 18°C

**Potentiel de garde :** 2 à 10 ans.

