



DOMAINE DE LA MORDORÉE

Appellation :

Châteauneuf du pape

Cuvée : la Dame Voyageuse

Millésime : 2018

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.

