



DOMAINE DE LA MORDORÉE

Appellation :

Châteauneuf du pape

Cuvée : la Reine des bois

Millésime : 2018

Couleur : rouge

Surface : 4 Ha.

Rendement : 30 Hl/Ha.

Age des vignes : 60 ans

CÉPAGES :

Grenache 80%

Mourvèdre 10%

Syrah 5%

Vaccarese 5%

Terroir : argilo-silicieux avec des galets roulés

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

Fermentation : 10 mois : 20% en barriques déjà utilisées, 80% en cuve inox.

Vendanges : à la main / Mis en bouteille au Domaine

Dégustation :

Robe : rubis très foncé, opaque.

Arômes : fruits rouges (fraise, cerise) et noirs (cassis et mûre) violette et réglisse, évolution sur des notes de cuir et truffe.

En bouche : concentré, gras, ample avec une finale très longue, fruitée et réglissée

Accords : les viandes rouges, les plats en sauce, le gibier et les fromages de caractère.

Température de service : 18°C

Potentiel de garde : 4 à 12 ans.

