

# Nonciature Châteauneuf-du-Pape

60% Grenache

30% Syrah

10% Mourvèdre



**Un terroir d'exception :**

Gros galets roulés rhodaniens dans l'argile rouge

Age moyen de nos vignes : 60 ans

Production limitée à : 25 hl/ha sur une surface de 2 hectares

Production annuelle : 6 000 bouteilles

Culture de la vigne : Effeillage et vendanges en vert. Tris manuels des raisins lors des vendanges en caisse. Transports en camions frigorifiques jusqu'au Domaine.

**Vinification :** Eraflage. Vinification séparée des cépages. Macération « à la Bourguignonne » : à 35°C, puis à 33°C pendant 3 jours et à 25°C pendant 20 jours.

**Elevage :** En fûts de chêne neufs d'origine française, américaine et bulgare pendant 6 à 12 mois.

**Mise en bouteille :** Une seule mise en bouteilles. Les bouteilles sont couchées après un temps de repos.

**Dégustation :**

*Robe sombre, intense.*

*Nez très suave où dominant des notes de fruits rouges mûrs et d'épices.*

*Bouche ronde, très plaisante qui monte en puissance avec des tannins soyeux aux arômes boisés.*

**Alliances mets & vin :**

Veau aux champignons, lapin chasseur, pintade aux olives...

**Conservation :** 10 ans

**Emballages :**

Bouteille : 750 ml

Cartons : 6 ou 12 bouteilles

Palette : 630 bouteilles - 105 cartons de 6  
660 bouteilles - 55 cartons de 12

*C'est en 1701, que Lucrèce, épouse de Simon Alexandre, Président au Parlement de Provence, convertit en vignobles les terres du Domaine de la Présidente. Aujourd'hui notre famille vous invite à partager sa passion.*

La Nonciature était la résidence du Nonce, ambassadeur choisi par le Pape pour aller porter au loin le message de l'Eglise.



Châteauneuf-du-Pape