

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

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

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.