



LES GRANGES DES PAPES

CHATEAUNEUF DU PAPE

Les Granges des Papes est une sélection de raisins issus de nos domaines partenaires et de nos vignerons. Elle tient son nom des granges bâties au XVIème siècle au sein même de la Vallée du Rhône méridionale pour abriter les vivres des papes. Situées au cœur d'un terroir au célèbre manteau de galets, les vignes de ce Châteauneuf-du-Pape donnent naissance à un vin exceptionnel.



« La bouche est ample et dévoile des arômes de framboise. Bon potentiel. »

John Livingstone
(Octobre 2015)



CEPAGES: 85% Grenache et 15% Syrah.

NATURE DU SOL: Hautes terrasses alluviales, gros galets siliceux.

VINIFICATION: Vendange à pleine maturité, foulée et éraflée. Fermentation contrôlée à 25°C remontage et delestage. Vinification traditionnelle. Longue macération (4 à 5sem). Elevage en barrique neuves moyenne chauffe de 10 à 12 mois (20%)



Robe rouge rubis profond, marquée par des arômes de fruits rouges (framboise, mûre et cassis), de truffe et d'épices. Vin puissant et capiteux, à la finale longue, souple et soyeuse.



Gibiers
Viandes rouges
Fromages de caractère



MACON - MILLESIME 2016
AVIGNON - MILLESIME 2016
GILBERT ET GAILLARD - MILLESIME 2015
BERLIN - MILLESIME 2014



MACON - MILLESIME 2011



MACON - MILLESIME 2015
AVIGNON - MILLESIME 2015



CITE - MILLESIME 2013