



CHÂTEAUNEUF- DU- PAPE

Sélection Brunel Père & Fils

TERROIR

Les raisins sont issus de parcelles sélectionnées situées à l'Ouest de l'appellation de Châteauneuf-du-Pape, zone historiquement reconnue pour la qualité et la régularité de ses vins. Les sols sont majoritairement composés de galets roulés, reposant sur des soubassements calcaires et urgoniens.

CEPAGES

- 75 % Grenache
- 20% Syrah
- 5 % Mourvèdre

VINIFICATION

- Vendanges manuelles
- Tri soigné à la réception
- Éraflage total
- Vinification traditionnelle.
- Assemblage des cépages réalisé après la fermentation alcoolique, afin de préserver l'expression propre de chaque variété

Élevage en cuves.

Ce choix permet de conserver la pureté du fruit, la finesse des tanins et l'équilibre naturel du vin.

DEGUSTATION

Cet assemblage offre un vin harmonieux et accessible, tout en conservant une vraie profondeur.

Le nez s'exprime sur des arômes de fruits rouges frais, légèrement épicés.

La bouche est souple, portée par des tanins fins et soyeux, avec une belle sensation de rondeur.

SERVICE

Température de service : idéalement entre 15 et 16°C

Accords mets et vins : plats traditionnels.

