



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE 2015 FRUIT DE LUNE

Cépages : 80% Grenache, 20% Mourvèdre, Syrah, Cinsault, Counoise

Sols : molasse marine avec galets roulés et sables du miocène

Pourcentage alcoolique : 14,5 %

SO2 total : 60 g/L

Vinification : éraflage à 60%, fermentation à température contrôlée, élevage 40% en fût et 60% en cuve

Oeil : robe rouge intense et soutenue grâce à une longue macération des cépages à maturité

Nez : fruits mûrs, arômes confits et concentrés sur la framboise et la réglisse

Bouche : finesse, velours et longue persistance ; notes de cassis et de mûre ; réveil des papilles comme un rêve où l'on découvre la Provence...

Accord mets-vins : viande rouge, gibiers, fromages au lait de vache

Service : 18-20°C, carafage nécessaire les premières années

Certifications : CERTIPAQ, DEMETER

Biodynamic Wine

Domaine des Carabiniers

4976 RN 580 - 30150 ROQUEMAURE

Tel : 0033 (0)4 66 82 62 94 - Email : contact@biodynamicwine.bio - www.biodynamicwine.bio



@biodynamic_wine

