

CHATEAUNEUF DU PAPE rouge : Tradition 2010



Cépages : 80% grenache,
15% mourvèdre, 5% syrah

Vinification :

Cuvaison de 30 jours, avec maîtrise des températures, remontages quotidiens.

Elevage :

Pendant 16 mois, moitié en cuve et moitié en vieux foudre bois.

Récompenses :

91-94/100 R. PARKER (NOV 2011)

17/20 J. ROBINSON (dec.2011)

Médaille d'Or foire aux vins d'Orange 2011