

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



Les Quartz
AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
Red 2018

LE CLOS DU CAILLOU
1600 CHEMIN SAINT DOMINIQUE
84350 COURTHEZON

tel : +33 (0)4 90 70 73 05
fax : +33 (0)4 90 70 76 47

mail : closducaillou@wanadoo.fr
site : <http://www.closducaillou.com>

Contact : VACHERON SYLVIE



VITICULTURE



Organic (France certified)

SOILS

Large rounded stones (50%) Sand / Marl (50%)

GRAPE VARIETIES

Grenache noir (70%) Syrah (30%)

WINEMAKING PROCESS

Truncated tank (100%)

Cold maceration
Fermentation To C : 24°
Maceration : 34 days

AGEING

½ Muid (63%) Oak Barrels- Old (30%)
jarre en terre cuite (7%)

TASTING NOTES

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une jolie robe rouge Bismarck aux reflets Bordeaux. Le nez est élégant et discret. On y retrouve des arômes de marmelade d'orange et de cerises confites associés à des notes d'épices douces. La bouche est onctueuse, suave avec une belle persistance aromatique. Tout en élégance.

ACCORDS :

Lapin de garenne en gibelotte – Civet de lièvre –
Tournedos Rossini.



Fédération des Syndicats de Producteurs de Châteauneuf-du-Pape
BP 12 - 25 avenue Général de Gaulle - 84231 Châteauneuf-du-Pape Cedex
www.chateauneuf.com - www.vinadea.com

17/03/2021

The alcohol abuse is dangerous for health, consume in moderation

