



LA DURBANE



Châteauneuf-du-Pape Rouge 2020

Cépages

Cette cuvée est composée de 95% de Grenache, 3% Mourvèdre et 2% Syrah.

Vignes

Les vins sont issus de vieilles vignes de 60 ans, plantées sur un sol de sables. La parcelle est exposée nord-sud et est complantée avec les trois cépages. Elle est totalement enherbée.

Vinification

Les trois cépages sont vinifiés ensemble. La vendange est totalement éraflée, et la fermentation alcoolique a lieu en cuves tronconiques en bois. Une macération post-fermentaire à chaud a été effectuée (26°C, 10 jours).

Temps total de cuvaison : 28 jours.

Elevage

Le vin a été élevé en cuves inox pendant 18 mois puis en bouteilles pendant 36 mois.

Dégustation

Le vin a une robe rubis brillante. Il fait preuve d'une grande intensité aromatique, avec des arômes de griotte, fruits noirs et épices. La bouche est racée et élégante, les tanins fins et fondus.

LA DURBANE

Famille Giornal-Wesch Vignerons

Le Pélori

84860 CADEROUSSE

+33 6 24 39 82 06

info@ladurbane.fr



LA DURBANE

LA DURBANE

Famille Giornal-Wesch Vignerons

Le Pélori

84860 CADEROUSSE

+33 6 24 39 82 06

info@ladurbane.fr