



LA DURBANE



Châteauneuf-du-Pape Rouge *Les Pointes 2023*

Cépages

Cette cuvée est composée de 25% de vieux Grenaches, 25% de vieux Mourvèdres (parcelle "La Fontaine" sur sols sableux), et 10% de chaque: Vaccarèse, Counoise, Muscardin, Terret noir et Cinsault (Parcelle "Verdier").

Terroir

Le raisin est issu de vieilles vignes de 60 ans et d'une jeune vigne plantée en 2019. La jeune vigne a été complantée avec les cépages anciens afin de voir comment ils se comportent face aux conditions climatiques actuelles. Nous avons pour but d'exploiter le potentiel de ces cépages anciens, qui sont atteignent leur maturité avec des degrés plus faibles et des acidités élevées. Les deux parcelles sont situées sur sols sableux du lieu-dit « Cabrières » et « La Bertaude ».

Vinification

Tous les cépages sont co-fermentés. La vendange est totalement éraflée et la fermentation a lieu en cuve inox. La macération a duré 22 jours, avec extractions douces et fermentation post fermentaire à chaud de 15 jours.

Elevage

Le vin a été élevé en cuve inox pendant un an, pour garder la pureté du fruit.

Dégustation

Le vin a couleur rubis. Il présente une grande intensité aromatique, avec des notes de frais écrasée, d'épices douces et d'orange sanguine. La bouche est fraîche et veloutée, avec beaucoup de complexité et une finale élégante.

LA DURBANE

Famille Giornal-Wesch Vignerons

Le Pélori

84860 CADEROUSSE

+33 6 24 39 82 06

info@ladurbane.fr