LA CÔTE DE L'ANGE
Châteauneuf du Pape

Châteauneuf-du-Pape blanc

Cépages
30% Clairette - 25% Roussanne - 25% Grenache - 20% Bourboulenc.

Parcelles
Le Grand Devès, La Nerthe.

Sol
Une surface de 1,3 hectares. Argilo-calcaire, vignes de 30 ans en moyenne.

Rendement
30 hectolitres / hectare.

Taille et travaux
Vignes établies sur fils de fer.
Travail du sol et Traitements raisonnés.
Vendange manuelle avec tri.

Egrappage
100 %.

Pressurage
Pressoir pneumatique.

Vinification
Après un pressurage direct la récolte a été vinifiée à : 8 0 % en cuve et 20 % en barrique avec bâtonnage des lies.

Domaine de la Côte de l'Ange
9 chemin la Font du Pape - 84230 Châteauneuf du Pape
contact@cotedelange.fr - www.cotedelange.fr