LA CÔTE DE L'ANGE
Châteauneuf du Pape

Châteauneuf-du-Pape rouge

Cépages
70% Grenache - 15% Syrah - 15% Mourvèdre

Parcelles
Le Coteau de l'Ange, La Nerthe, Le Moulin à vent, Les Terres Blanches, Pradel, Les Marines, La Rigole.

Sol
Nombreuses parcelles au sol argilo calcaire avec galets roulés ou sablonneux,
d'une moyenne d'age de 40 ans sur une surface totale de 11 hectares.

Rendement
30 hectolitres / hectare.

Taille
En gobelet et sur fil de fer pour le cépage Syrah.
Travail du sol et Traitements raisonnés.
Vendange manuelle avec tri.

Egrappage
100 %.

Pressurage
pressoir pneumatique.

Cuvaison
3 semaines à 1 mois.
Après la vinification 50% de la récolte vieillis en foudre chêne pendant 12 mois.

DOMAINE DE LA CÔTE DE L'ANGE
9 chemin la Font du Pape - 84230 Châteauneuf du Pape
contact@cotedelange.fr - www.cotedelange.fr