



LA CÔTE DE L'ANGE

Châteauneuf du Pape

Châteauneuf-du-Pape rouge

Cépages

60% Grenache - 30% Mourvèdre - 10% Syrah

Parcelles

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

Sol

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

Rendement

30 hectolitres / hectare.

Taille et travaux

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.

Vinification

4 à 5 semaines.

Après la vinification 60% de la récolte vieillit en cuve tronconique en chêne et barrique pendant 12 mois.

