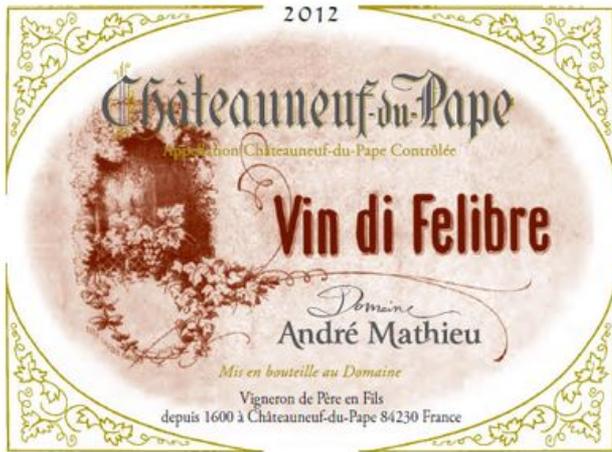


# CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



**Vin Di Felibre**  
**AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE**  
**Red 2012**

**DOMAINE ANDRÉ MATHIEU**

3BIS RTE DE COURTHEZON  
84230 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

tel : +33 (0)4 90 83 72 09  
fax : +33 (0)4 90 83 50 55

mail : [contact@domaine-andre-mathieu.com](mailto:contact@domaine-andre-mathieu.com)  
site : <http://www.domaine-andre-mathieu.com>

Contact : MATHIEU ANDRÉ



**VITICULTURE**  
Conventional

---

## SOILS

Sand / Marl (100%)

---

## GRAPE VARIETIES

Grenache noir (10%)	Syrah (5%)
Mourvèdre (80%)	Cinsault (1%)
Terret noir (1%)	Muscardin (1%)
Vaccarèse (1%)	Counoise (1%)

---

## WINEMAKING PROCESS

Truncated tank (100%)

Cold maceration  
Fermentation To C : 35°  
Maceration : 30 days

---

## AGEING

Oak Barrels - New (100% - 30 month)

---

## TASTING NOTES

Son élevage de 24 mois en fûts (fûts neufs à 3 vins) et ses 13 cépages à majorité mourvèdre, apportent toute la typicité de cette cuvée.

A boire jeune pour sa structure tannique ou après 10 ans pour son équilibre en bouche ; le Vin Di Felibre propose une robe rouge sombre profond aux arômes de prune, cassis et senteurs de sous-bois.

Ce vin souple et puissant accompagnera parfaitement les gros gibiers, fromages et desserts chocolatés.



Fédération des Syndicats de Producteurs de Châteauneuf-du-Pape  
BP 12 - 25 avenue Général de Gaulle - 84231 Châteauneuf-du-Pape Cedex  
[www.chateauneuf.com](http://www.chateauneuf.com) - [www.vinadea.com](http://www.vinadea.com)

26/02/2019

The alcohol abuse is dangerous for health, consume in moderation

