

# CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

CHÂTEAU des FINES ROCHES



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

APPELLATION CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE CONTRÔLÉE

PRODUIT DE FRANCE

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU

75 cl



13,5% vol.



S.C.E.A. VIGNOBLES MOUSSET - BARROT  
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT À CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE (VAUCLUSE) FRANCE  
Commune des vignobles - 4 hectares cultivés



**AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE**

**White 2016**

**Vignobles MOUSSET-BARROT**

631 ROUTE DE SORGUES  
84230 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

tel : +33 (0)4 90 83 51 73

fax : +33 (0)4 90 83 52 77

mail : [chateaux@vmb.fr](mailto:chateaux@vmb.fr)

site : <http://www.vmb.fr>

Contact : BARROT ROBERT



**VITICULTURE**

Conventional

## SOILS

Red sandstone (100%)

## GRAPE VARIETIES

Grenache blanc (50%)

Roussanne (10%)

Bourboulenc (20%)

Clairette (20%)

## WINEMAKING PROCESS

Concrete tank (100%)

Fermentation To C : 18°

Maceration : 12 days

## AGEING

Concrete tank (100% - 6 month)

## TASTING NOTES

Des arômes floraux se développent les deux premières années de vieillissement. Ils évoluent ensuite, peu à peu, vers des arômes de fruits, tels que l'abricot, accompagnés d'une touche de miel.

Il accompagnera délicieusement un poisson grillé, ou cuisiné au vin blanc. De même, il sera un accompagnement idéal des viandes blanches telles que le veau. Le fin gourmet appréciera certainement sa dégustation sur un fromage de chèvre frais ou des fromages à pâte dure (Comté ou Beaufort par exemple).



**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

