

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
Red 2015

DOMAINE DE LA BRUNELY
84 SARRIANS

tel : +33 (0)4 90 65 41 24
fax : +33 (0)4 90 65 30 60

mail : domaine-de-la-brunely@wanadoo.fr
site : <http://www.domainedelabrunely.com>

Contact : CARICHON CHARLES



VITICULTURE
Conventional

SOILS

Large rounded stones (100%)

GRAPE VARIETIES

Grenache noir (60%)

Syrah (40%)

WINEMAKING PROCESS

Stainless steel tank (100%)

Cold maceration
Fermentation To C : 25°
Maceration : 30 days

AGEING

Oak Barrels - New (50% -
15 month)

Oak Barrels- Old (50% -
15 month)

TASTING NOTES

Sol

Terrasses de galets roulés, au Nord-Ouest de l'appellation

Cépages

60% Grenache – 40% Syrah

Age des vignes

De 15 à 30 ans

Rendement

30 hl/ha (maxi autorisé par AOC : 35 hl/ha)

Vinification

- Vendange manuelle
- Eraflage partiel
- Macération de 25 à 30 jours avec maîtrise des températures de 24° à 28°
- Pressurage pneumatique basse pression (inf. à 1 bar).
- Elevage de 12 à 15 mois en barrique neuve et barrique de 2 ans
- Mise en bouteilles par nos soins dans nos chais
- Elevage en bouteilles, 6 mois avant commercialisation.



Fédération des Syndicats de Producteurs de Châteauneuf-du-Pape
BP 12 - 25 avenue Général de Gaulle - 84231 Châteauneuf-du-Pape Cedex
www.chateauneuf.com - www.vinadea.com

26/02/2019

The alcohol abuse is dangerous for health, consume in moderation

