



NEWCASTLE

AOC Châteauneuf du Pape

Ce vin est né d'une collaboration avec une veille dame de 94 ans implantée dans l'appellation d'origine protégée Châteauneuf-du-Pape. Le raisin est issu de vieilles vignes de Grenache noir. L'origine du nom vient tout simplement de la traduction du français à l'anglais de l'appellation Châteauneuf qui donne New Castle.

Personne ne l'avait fait jusqu'à maintenant. Nous ne pouvons plus le dire maintenant..



Région de production : Vallée du Rhône
Terroir de Châteauneuf-du-Pape

Type de sol : très sablonneux avec galets roulés

Cépages : 80% Grenache 20% Mourvèdre

Vendange : manuelle

Millésime : 2017

Alcool : 14 %

Température de service : 15-17°C

Élaboration :

Eraflage à 80% et vinification traditionnelle en cuve béton pendant 3 semaines avec délestages et remontages.

Élevage en foudre pendant 18 mois