



Domaine André Brunel

**CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE A.O.C.
CUVÉE RESERVÉE**



DENOMINAZIONE

Châteauneuf-du-Pape Rouge A.O.C.

DESCRIZIONE GENERALE

Questa Cuvée proviene da diverse parcelle, ognuna vocata per alcune caratteristiche. La Grenache giace su suoli sabbiosi per trovare morbidezza e frutto, il Syrah su ciottoli tondi per trovare tannino e struttura. Età delle vigne 40 anni.

VITIGNO

70% Grenache, 25% Syrah, 5% Mourvèdre.

VENDEMMIA

Manuale con resa per ettaro di 35 hl.

VINIFICAZIONE

La Grenache viene diraspata al 70% mentre le altre uve vengono diraspate totalmente. Vinificazione in vasche di cemento con macerazioni di cinque settimane. Successivo affinamento di 18 mesi in botti di rovere di primo o secondo passaggio per il Syrah mentre gli altri vitigni proseguono nel cemento. Ulteriori 6 mesi di affinamento in cemento della massa completa prima della bottiglia.

DATI ANALITICI INDICATIVI

grado alcolico: 14% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Predominanza delle note di frutta rossa e nera, sia al naso che al palato, esaltate dal tocco delicato del legno dove affinano le uve Syrah. Sorso pieno e complesso con tannini armoniosi ed eleganti.

www.agbselezione.com