



Châteauneuf-du-Pape

Rouge

Vieilles Vignes

2015



Terroir :

Galets roulés, argiles et sables.

Vignobles en coteaux, situés sur le Quartier Cabrières, au Nord de l'Appellation Châteauneuf-du-Pape

Cépages

60% Grenache Noir (Vignes plantées entre 1891 et 1920)

10% Syrah - 10% Mourvèdre - 10% Cinsault – 10% Counoise

Rendement :

27 hl/ha

Vendange et Méthode de Vinification :

Vendange exclusivement manuelle avec tri rigoureux à la parcelle et totalement éraflée. Fermentation de 20 à 25 jours. Elevage en cuves béton puis en foudres à partir du mois de Juin. Mise en bouteille à compter de la 2^{ème} et 3^{ème} année.

Le Millésime :

2015, un millésime généreux ! Entre fortes chaleurs et pluies régulières, l'année 2015 a offert une récolte où maturité optimale et générosité étaient au rendez-vous. Profonds en couleur, généreux en structure, les vins nés en 2015 s'affirment sur la richesse aromatique et l'équilibre, gage d'un fort potentiel de garde.

Dégustation :

Belle robe limpide et brillante d'un rouge rubis.

Un nez très expressif au niveau des arômes (réglisse, pain d'épice) qui tend vers des notes de fruits rouges.

Une bouche minérale et élégante qui se termine sur des tanins fondus et sur la Fraicheur des fruits rouges.

Conseil du Vigneron :

Un vin élégant sur la fraîcheur et le fruit, à déguster d'ici 3 à 4 ans pour apprécier toute sa complexité . Potentiel de garde 10 ans. Servir à 16°

Présentation :

Bouteille 750 ml

Magnum 1500 ml - Jéroboam 3000 ml (sur commande)

Domaine
la Millière

Châteauneuf-du-Pape
Côtes du Rhône

Michel ARNAUD Propriétaire - Récoltant

Quartier Cabrières — Le Grès

84100 ORANGE — FRANCE

Tel +33(0)4 90 34 53 06 - Fax +33(0)4 90 34 85 57

la-milliere.arnaud@wanadoo.fr - www.la-milliere.fr