



Châteauneuf du Pape

« Cuvée Prestige »

Cépages :

90% Grenache Noir, 10 % Mourvèdre

Très Vieilles Vignes (75-100 ans)

Terroir & lieux dits :

Sol Sableux, Sableux

St Vierges, Les Bédines, La Craux

Vinification & Elevage :

Vendanges Manuelles, Sans éraflage

Cuaison de 35 jours en grappe entière

Elevage 30 mois en cuve inox, 6 mois en bouteilles

Pas de filtration finale

Dégustation & Accord mets et vins :

Un Châteauneuf du pape tout en finesse, tanins enrobés et bon équilibre

Couleur rouge intense, associées à des arômes de réglisse, fruits rouges, notes poivrées

A accompagner avec : viandes rouges, fromages de caractères, chocolats.

Température de dégustation : 19-21 °c

A déguster dans les 20 prochaines années



CHATEAU DU MOURRE DU TENDRE
F- 84350 COURTHEZON
Tél (33) 04 90 70 24 96 – Fax (33) 04 90 70 78 94
E-mail mourredutendre@wanadoo.fr
<http://www.chateaudumourredutendre.com>