



DOMAINE DURIEU



## CLASSIQUE ROUGE CHÂTEAUNEUF DU PAPE

### CULTURE ET SOL

80% GRENACHE  
10% SYRAH  
5% MOURVÈDRE  
3% CINSAULT  
2% COUNOISE  
30 Hectares  
Culture traditionnelle  
Terroir : Plateau de Farguerol, Galets roulés  
Vendanges manuelles, éraflage à 60%

### DONNÉES TECHNIQUES

Vinification des cépages séparées et par parcelles  
Cuverie béton de 150 hl  
Aucun levurage  
Température maximum : 30° réfrigération par drapeaux  
Remontage : 2 par jour  
Durée de macération : 30 jours  
Elevage : Cuve béton pendant 18 mois  
Mise en bouteille : Sans collage et légère filtration a la mise

### NOTES DE DÉGUSTATION

Cette gamme de Châteauneuf du Pape révèle des vins typiques de ce terroir mais également de chaque millésime. Cette cuvée est toujours très ample et puissante avec des notes fraîches et fruitées qui ajoutent des charmes à ce grand cru qu'est Châteauneuf du Pape.

### CAVEAU / BUREAU

10, Avenue Baron le Roy - 84230 Châteauneuf-du-Pape  
Tél. 04 90 83 70 86 - Fax 04 90 02 28 64 - [contact@domainedurieu.fr](mailto:contact@domainedurieu.fr) - [www.domainedurieu.fr](http://www.domainedurieu.fr)