



## DOMAINE DURIEU



### CLASSIQUE ROUGE PLAN DE DIEU

#### CULTURE ET SOL

70% GRENACHE  
10% SYRAH  
10% CINSAULT  
10% CARIGNAN

29 Hectares

Culture traditionnelle

Terroir : Terrasses alluviale argilo calcaire et galets roulés

Vendanges 50% manuelles, 50% machine à vendanger, éraflage à 100%

#### DONNÉES TECHNIQUES

Vinification des cépages séparés

Cuverie acier émaillé 120 et 170 hl

Levurage

Température maximum : 30° réfrigération par drapeaux

Remontage : 2 par jour

Durée de macération : 20 jours

Elevage : Cuve béton pendant 14 mois

Mise en bouteille : légère filtration à la mise

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Ce plan Dieu se veut atypique de cette appellation en présentant des vins friands, gourmands mais également épicés avec des notes de garrigues et de fruits légèrement confiturés. Un vin de caractère très agréable à boire jeune sur des viandes et pouvant vieillir quelques années, renforçant alors son caractère épicé.

#### 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)