



DOMAINE DURIEU

Châteauneuf-du-Pape, Lucile Avril



CEPAGES

80% GRENACHE

10% MOURVEDRE

10% SYRAH

DONNÉES TECHNIQUES

6 Hectares.

Issues du plateau de Farguerol, en galets roulés.

Vendanges manuelles et éraflage partiel.

1 remontage par jours, 30 jours de macération.

18 mois d'élevage en cuve béton.

NOTES DE DÉGUSTATION

Cette cuvée est réalisée à partir des plus vieilles parcelles du domaine, dont les grenaches centenaires.

Un bel équilibre alliant élégance, générosité, velours et finesse.

Superbe bouquet de fines épices et compotée de fruits noirs.