

Domaine de la Graveirette Châteauneuf-du-Pape 2016



Unités : 6 bouteilles par caisse
Format : 750ml
Statut : Disponible

Pays	France
Producteur	Domaine de la Graveirette
Appellation	Châteauneuf-du-Pape
Région	Rhône
Couleur	Rouge
Intensité	Corsé
Temps de Garde	8-12 ans
Encépagement	90 % grenache, 10 % syrah,
Vinification	Les grenaches sont vendangés manuellement avec double tri à la parcelle et à la cave. Les syrahs sont vendangées mécaniquement tôt le matin ou de nuit afin de conserver au maximum leur fraîcheur et triés à la réception en cave. Après un léger foulage et un égrappage total, le raisin est mis en cuve béton ou inox pour fermenter environ 20 jours.
Surface de production	Quelques acres entre Font de Michelle et Vieux Télégraphe, près de la frontière sud-est de l'appellation.
Sol	Les sols sont argilo sableux, galets et cailloux
Rendement	45 Hecto/hectare.
Élevage	30 mois en cuves inox.
Âge moyen des vignes	40 à 60 ans.
Travail de la vigne	Vin d'agriculture biologique et biodynamique. Certifié Ecocert depuis 2015.