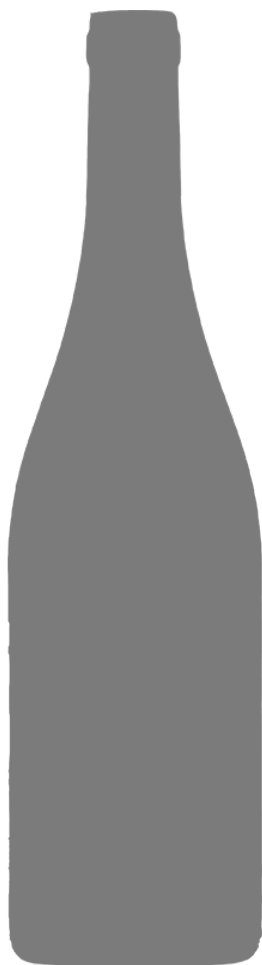


ERIC TEXIER

VIEILLES VIGNES CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOC

Rhône , France



- Disponibilité** Importation privée
- Humain** Éric Texier
- Millésime** 2014
- Appellation** Châteauneuf-du-Pape AOC
- Lieu, Lieux-Dits** Crau
- Sols** Graves alluvionnaires d'origine glacière dites « à galets roulés »
- Altitude Des Vignes** 250-300 mètres au-dessus du niveau de la mer
- Orientation** Nord
- Cépages** Grenache majoritaire de plus de 80 ans 5-10% Mourvèdre en moyenne de plus de 50 ans.
- Viticulture** Biologique certifié
- Palissage** Goblet
- Pi/hect** 3 500 pi/ha
- HI/hect** 30 hl/ha
- Vendanges** Manuelle
- Vinification** Tri manuel sur table. Pas d'égrappage. Fermentation sans levurage en cuves béton. Pas d'utilisation du SO2 avant la mise.
- Levures** Indigènes
- Élevage** En fûts de 1 à 3 vins sur lies fines pendant 18 mois. Mise en bouteille sans collage ni filtration.
- Alcool** 14% alc./vol.
- Sulfites** 30 mg/l
- Sucre** 2.5 g/l
- Acidité** 4 g/l(tartrique)
- Couleur** Rouge profond
- Dégustation** Sur les fruits rouges (cerise, fraise) et sur les épices (poivre blanc, cardamome), la structure de ce vin lui permettra d'évoluer progressivement (sur 5 à 10 ans) vers des arômes de garrigue et cuir.
- Température De Service** 15°C