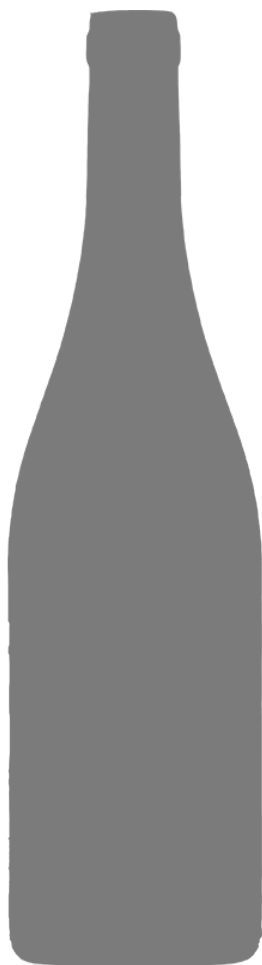


ERIC TEXIER

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