

DOMAINE DE SAINT PAUL
CHATEAUNEUF DU PAPE ROUGE
L'INSOLITE 2012



COMPOSITION DE LA CUVÉE

Syrah 100 %

AGE MOYEN DES VIGNES 40 ans

TERROIR

Sol silico-argileux avec galets roulés, exposition Sud, terroir de Pied-Redon et Boucou.

RECOLTE

La récolte, entièrement manuelle, est suivie d'un tri systématique dans le vignoble.

PRODUCTION 600 bouteilles.

VINIFICATION

Traditionnelle avec un éraflage en totalité. La vinification se déroule en cuve inox thermo-régulée (pic maximum à 30°C). Pendant la fermentation alcoolique, 4 délestages sont effectués puis 1 à 2 remontages par jour. Cuvaison longue de 26 jours. Seuls les vins de goutte entrent dans la composition de cette cuvée.

ELEVAGE

Après écoulage, la fermentation malo-lactique s'est faite en cuve inox, puis ce vin a été entonné dans deux barriques de 228 Litres pendant 12 mois.

MISE EN BOUTEILLES

Au domaine.

A déguster à une température de 16-18°C.

