



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2008



ENCÉPAGEMENT :

75% Grenache, 15% Syrah, 5% Mourvèdre, 5% Cinsault

TERROIR :

Cette cuvée est issue de raisins passerillés, ce sont des raisins séchés au soleil et au vent pour obtenir une concentration en sucre optimale et des arômes confits.

LEVURES :

Naturelles (indigènes)

VINIFICATION :

Vinification foudre bois de 500 litres, les grenaches, les syrah, les mourvèdres et les cinsaults sont vinifiés séparément (pour un meilleur résultats lors des assemblages), 30 à 40 jours de vinification et de macération sont nécessaires, pour une extraction optimale des tanins.

ÉLEVAGE :

30% en barriques neuves pendant 12 mois, 30% en barriques de 1 an, 20% en barriques de 2 ans et 20% en cuve inox . Nos vins sont mis en bouteilles avec 2 ans d' élevage en cave (exemples : le millésime 2008 sera mis en bouteilles en juillet 2010)

EMBOUTEILLAGE :

Filtration naturelle (précipitation par le froid ou par gravitation) pour conserver le caractère naturel de nos vins. Aucune filtration ou collage chimique.

DÉGUSTATION :

La robe : grenat aux reflets légers orangés

Le nez : complexe sur des arômes de fruits confits.

La bouche : Fondu et très bien équilibré, on y retrouve la cerise confite mais aussi les épices et une finale extraordinairement longue et puissante

Accord mets et vin : Magret de canard, gibiers, mais aussi des plats sucrés salés iront parfaitement bien avec ce vin.

www.domainebenedetti.fr

Domaine Benedetti - 25 ch de la Roquette - 84370 BÉDARRIDES
Tél. 06 61 77 24 77 - Port. 06 48 74 61 96 - contact@domainebenedetti.fr