



## CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2009



### 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 2009 sera mis en bouteilles en juillet 2011)

### 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 : pourpre profond

Le nez : complexe sur des arômes légèrement torréfié et de fruits confits.

La bouche : une belle densité et des arômes de cacao mais aussi de cerises confites surprendront le palais.

---

[www.domainebenedetti.fr](http://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](mailto:contact@domainebenedetti.fr)