



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2008



ENCÉPAGEMENT :

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

TERROIR :

Les parcelles en AOC Châteauneuf-du-Pape sont issues de plusieurs terroirs différents (sables, galets roulés, argile rouge). Mais aussi d'expositions différentes au soleil, toutes ces conditions réunies appellées «l'effet terroir» donne toute sa complexité à nos Châteauneuf-du-Pape.

LEVURES :

Naturelles (indigènes)

VINIFICATION :

Vinification en cuve béton, les grenaches, les syrahs, les mourvèdres et les cinsaults sont vinifiés séparément (pour un meilleur résultat 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 d'une belle intensité.

Le nez : jolie et fondu on retrouve les fruits rouges, la cerise et quelques nuances de mures.

La bouche : Ample et très bien équilibré, les tanins se fondent parfaitement aux palais.

Ce millésime peut se conserver mais s'apprécie également des maintenant.

Accord mets et vin : viandes rouges, gibiers à plumes.

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