



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2009



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 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, aux reflets violacés

Le nez : très typés et puissant il tend vers des arômes de fruits noirs, cerises et de garrigues.

La bouche : puissante, complexe avec un bel équilibre, on y retrouve la cerise noire, les épices et le réglisse, avec une persistance aromatique très élevée. Ce millésime peut se conserver pour obtenir plus de finesse (4-6 ans).

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