

Châteauneuf du Pape Les Bessons



Rouge



60% Grenache, 20% Syrah,
20% Mourvèdre



75 cl

AROMATIQUE
ET CHARNU

Terroir



Cailloux roulés du Diluvium Alpin. Les Calcaires à cailloux blanc de l'Urgonien.
Les sols sans cailloux du Miocène.
La diversité de l'encépagement allié à la pluralité du terroir confère à ce châteauneuf-du-Pape beaucoup de complexité et de richesse.

Vinification



Vendanges manuelles, en caissettes. Tri rigoureux, éraflage, assemblage des cépages avant fermentation alcoolique, pigeage de la vendange.
Elevage : En Cuves et barriques

Notes de dégustation



Vous serez séduits par sa gourmandise où se mêlent le cassis et la mûre.
Couleur : pourpre profond aux reflets violet
Nez : cassis, mûre
Bouche : dense et généreuse.

Servir

Température de service : 18°C

Potentiel de vieillissement



entre 10 et 12 ans

Accords



Un vin complet et complexe qui se mariera parfaitement avec les gibiers à plume, un carré d'agneau et les fromages de haut goût.

