



FAMILLE
PIERRE USSEGLIO

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

Châteauneuf du Pape



Nous travaillons sur différents terroirs, des Sables, Argile, Calcaire et Galets roulés

Cette diversité nous permet d'obtenir un vin complexe et équilibré

L'encépagement de notre Châteauneuf-du-Pape Tradition :



Grenache : 80%

Syrah : 10%

Mourvèdre : 5%

Cinsault : 5%



Notre Châteauneuf-du-Pape Tradition est élaboré de façon traditionnelle, les vignes ont entre 35 et 75 ans d'âges. Le raisin est récolté manuellement, éraflé à 60%. La cuvaison est suivie par thermo-régulation et dure entre 25 à 35 jours.

Les vins sont élevés en fût de chêne, ½ muids, cuve béton et barriques pour une période de 12 mois puis mis en bouteille au printemps.



Un printemps pluvieux suivi d'un été chaud et sec apporte équilibre et finesse à notre Châteauneuf-du-Pape Tradition 2020. Il exalte des arômes de fruits noirs, framboise, cassis, pruneau avec de jolis tanins, soyeux et enrobés avec une finale longue et onctueuse. Un beau potentiel de vieillissement avec des acidités élevées et un degré alcoolique modéré.



Gibiers,
Fromages,
viande rouge,



4 heures
avant



12 mois
d'élevage



Garde 7 à
10 ans