



FAMILLE  
**PIERRE USSEGLIO**

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

**L'UNIQUE**

*Vin de France 2017*

**TYPE DE SOL :**

Sablonneux, limoneux et caillouteux

**ENCEPAGEMENT :**

GRENACHE : 40 %

SYRAH : 20 %

MOURVEDRE : 20 %

MARSELAN : 15 %

MERLOT : 5 %

**RENDEMENT :**

10 hl/ha pour le millésime 2017.

**VINIFICATION :**

Macération 25 jours en cuve béton. Eraflé en totalité.

**ELEVAGE :**

6 mois en cuve béton, mise en bouteille au printemps.

**DEGUSTATION :**

Le nez révèle des notes de garrigue et de cerises noires, la bouche est intense avec des tanins souples. Concentré et charmeur

