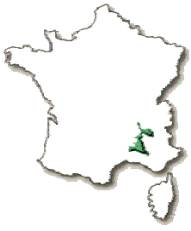


# Chateauneuf du Pape 2008



## Grand Vin de la vallée du Rhone

- **Le vigneron** : Philippe Granger
- **Production annuelle moyenne** : 5 000 btles
- **Degré Alcoolique** : 14.5%/vol
- **Disponible en** : 75cl ; 150CL ; 300CL
  
- **Cépage(s)** : 90% vieilles Grenache , 5% Cinsault , 5% Syrah
- **Type de Sol**: Argileux Calcaire
- **Rendement**: 30 hl/ha
- **Age des vignes** : 75 ans
- **Vendange** : Manuelle + triage vigne et cave

### Vinification:

Après être éraflée à un pourcentage différents chaque année ,la vendange passe en cuve béton où là , la vinification est une fermentation Malo-Lactique avec surveillance des température , remontage journalier et délestage .

### Elevage:

élevage sur lie fine pendant 24 mois en cuve et tonneaux neufs



«Ce vin présente une jolie robe assez soutenue , aux reflets grenat .Le nez assez épanoui aux accents fruités , mêlés de tonalité de cacao et chocolat . La bouche mise sur l élégance et la finesse . L' équilibre est bon ...»

### Tenue et conservation

Garde +15 ans

### Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 16, 18.° C

Accompagne Viande poêlée aux cèpes , confit de canard , fromage



## Récompenses :

- Stéphen Tanzer Wines international céllar : 93+/100
- 17/20 : Jancis Robinson
- 89/100 : Robert Parker
- Médaille d OR : Gilbert et Gaillard 2013 ( Gold Medal ) - 89/100
- Vignerons Indépendants : Médaille d'Or ( Gold medal)



## Le MOT DU VIGNERON :

«.....»



# Chateauneuf du Pape 2008



**Grand Vin de la  
vallée du  
Rhône**

- **The winegrower** : Philippe Granger
- **Annual production** : 5 000 btles
- **% Alc.** : 14.5%/vol
- **Available in** : 75cl ; 150CL ; 300CL
- **Grape Variety(ies)** : 90% vieilles Grenache , 5% Cinsault , 5% Syrah
- **Type of soil** : Flinted round bebbles, slohy
- **Yield:** 30 hl/ha
- **Age of the vine:** 75 years
- **Harvest** : Manual + selection of grape

**Vinification:**

After being scratched in a different percentage each year, the harvest goes into concrete tanks where there is a winemaking Malo-lactic fermentation with temperature monitoring, daily pumping and unloading.

**Maturing:**

24 months in a barrels and tanks with a maturing on lies



*« This wine has a nice garnet dress fairly steady. Nose quite blossomed with fruity accents, mingled tone of cocoa and chocolate. Elegant mouth with finesse. The balance is good”*

**Aging potential :**

15+ years



**Culinary agreements :**

To be served at : 16 or 18°..° C

Best with : Meat fried with mushrooms, duck confit, cheese

## AWARDS :

- Stéphen Tanzer Wines international cèllar : 93+/100
- 17/20 : Jancis Robinson
- 89/100 : Robert Parker
- Médaille d OR : Gilbert et Gaillard 2013 ( Gold Medal ) - 89/100
- Vignerons Indépendants : Médaille d'Or ( Gold medal)



### Winemaker comments ::

« ..... »