



## Châteauneuf du Pape

### « Cuvée Héritage »

#### Cépages & terroir

95% Grenache Noir (100 ans), 5 % Mourvèdre

Sol Sableux, Safre ; La Craux

#### Vinification & Elevage :

Vendanges Manuelles, Sans éraflage

Cuaison de 35 jours en grappe entière

Elevage 18 mois en fût de chêne français neuf (bois de Tronçais) ;

6 mois en Bouteille ; pas de filtration finale

#### Dégustation & Accord mets et vins :

Pour cette cuvée, les vignes sont travaillées manuellement. La vendange entière est apportée en cave en petite caisse afin de préserver le fruit.

Après une vinification en cuve inox, le vin est élevé pendant 18 mois dans un fût de chêne français neuf haut de gamme afin d'extraire les plus nobles arômes.

Seulement 500 bouteilles sont produites, toutes les bouteilles sont numérotées et cirer à la main.

Un Châteauneuf du pape très puissant et structurer. Couleur rouge intense, associée à des arômes de réglisse, vanille, fruits rouges, notes poivrées

A accompagner avec : viandes rouges, fromages de caractères, chocolats. Température de dégustation : 19-21 °c. A déguster dans les 30 prochaines années



CHATEAU DU MOURRE DU TENDRE  
F- 84350 COURTHEZON  
Tél (33) 04 90 70 24 96 – Fax (33) 04 90 70 78 94  
E-mail [mourredutendre@wanadoo.fr](mailto:mourredutendre@wanadoo.fr)  
<http://www.chateaudumourredutendre.com>