



*Pierre Amadieu*

## CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

LA PAILLOUSSE



**TERROIR** Un parterre d'argiles et de sables recouverts de galets roulés, où la vigne profite la nuit, de la chaleur emmagasinée le jour.

**VINIFICATION** Grenache et Syrah sont vendangés à la main et vinifiés selon la tradition de cette grande appellation. Élevage à l'ancienne pendant 12 mois en foudres de chêne et en barriques.

**NOTE DE DÉGUSTATION** Couleur pourpre intense. Senteurs délicates de fruits rouges, de figes qui prennent force, ampleur et velouté en bouche avec des parfums de fruits noirs (cassis), de menthol et réglisse, de garrigue.

A boire sur un fricassé de cèpes odorants, une glace à la réglisse... Oubliez-le (10 ans) ou dégustez-le dès sa deuxième année après l'avoir aéré.

### SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

**Cépages** : 80% Grenache, 20% Syrah.

**Volume de production** : 15 000 bouteilles.

**Teneur en alcool** : 14.5% vol.