



Emma M. LOUISE



Maison Emma M.Louise , Les Soirées d'Emma, Les Terrasses de Galets, AOC Châteauneuf-du-Pape, Rouge, 2020

AOC Châteauneuf-du-Pape, Vallée du Rhône, France

La vallée du Rhône abrite certains des vins les plus séduisants et les plus adaptables de France et le Côtes du Rhône en est le rouge phare. Polyvalent et adaptable.

PRÉSENTATION

Le Châteauneuf-du-Pape est l'une des appellations les plus connues au monde. Un vin à célébrer et à déguster entre amis et en famille.

Remettre les classiques français sur la table est notre passion et ce Châteauneuf-du-Pape est le moyen parfait de fournir aux consommateurs des vins élégants qui conviennent à leur palais et conservent le style des vins français classiques.

SITUATION

Le vignoble est situé tout autour du village de Châteauneuf-du-Pape, composé de parcelles réparties sur deux des meilleures zones de l'appellation.

TERROIR

De l'argile, des cailloux et des éclats de calcaire.

À LA VIGNE

Les vignes ont un âge moyen de 35 ans et, à une altitude de 100 m, elles dominent le fleuve Rhône qui, avec le mistral, apporte un microclimat exceptionnel à la terre. Sa position orientée au sud est idéale pour une maturation parfaite des baies.

Une viticulture durable avec une taille, un ébourgeonnage, un effeuillage et une vendange en vert soignés. Vendanges manuelles à pleine maturité où les petits paniers et le transport rapide vers le chai évitent la libération du jus et l'oxydation.

VINIFICATION

Les vignes sont triées à la main et doucement foulées avant la fermentation à 28°C et une macération de 3 semaines. Le jus est remonté quotidiennement pendant la fermentation.

ÉLEVAGE

Les grenaches tanniques sont élevés en fûts français pendant 12 mois, tandis que les vins plus doux et fruités sont élevés en fûts et en cuve pendant la même période. Les vins sont ensuite soigneusement assemblés pour créer une expression équilibrée du vin.

CÉPAGES

Grenache noir 75%, Syrah 15%, Mourvèdre 10%

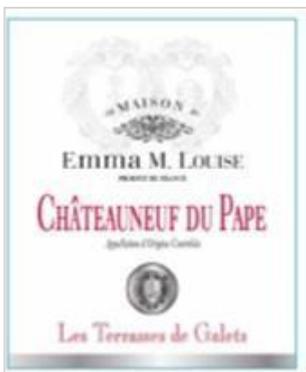
Contient des sulfites.

SERVICE

Servir à 17°C.

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans



Maison Emma M.Louise
9 rue Alphonse Daudet, 84230 Chateauneuf du Pape
Tel. 0490907508 - info@emma-m-louise.com
www.emma-m-louise.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



ASPECT VISUEL

Rouge mature avec quelques reflets violets.

AU NEZ

Typique de son terroir avec des épices, du poivre noir, des cerises noires et des mûres.

EN BOUCHE

Élégant et complexe, avec un palais velouté distinctif montrant des fruits rouges et de la garrigue herbacée.

ACCORDS GOURMANDS

À déguster avec des plats puissants tels que la daube provençale aux olives noires, des steaks grillés, des parcelles de truffe noire et de foie gras, la plupart des fromages et des desserts au chocolat noir.

PRESSE & RÉCOMPENSES



91

Wine Enthusiast, 02/11/2020

Type de bouteille					Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton	
BG Syndicale 580 gr					750							
Palette Europe	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)	
EPAL	6	600	9	11	1,4	8,8	915	29,6	8,1	17,5x30,5x25,5	170x80x120	

2/2



Maison Emma M.Louise
 9 rue Alphonse Daudet, 84230 Chateauneuf du Pape
 Tel. 0490907508 - info@emma-m-louise.com
 www.emma-m-louise.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



D017PF