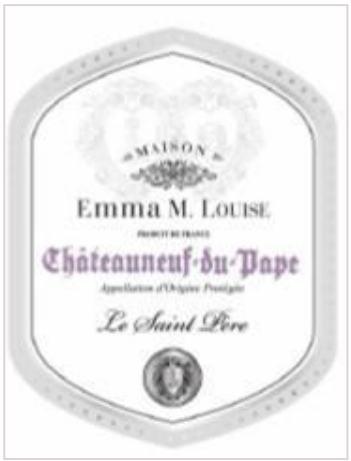
MAISON

Emma M. Louise

Maison Emma M.Louise , Les Rêves d'Emma, Le Saint Père, AOC Châteauneuf-du-Pape, Rouge, 2018

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



Les Grandes Cuvées d'Emma M Louise sont des vins d'exception élaborés en collaboration avec des vignerons de talent qui nous ont offert le privilège d'associer leur savoir-faire au nôtre. A partir d'une sélection rigoureuse des meilleures vignes, les raisins sont vinifiés de manière traditionnelle. Les vins obtenus sont ensuite élevés de manière à allier tradition et modernité, afin de proposer des vins élégants, riches et complexes dans des volumes volontairement limités.

PRÉSENTATION

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 sur le versant ouest de Châteauneuf-du-Pape, composé de parcelles réparties sur deux des meilleures zones de l'appellation : Argile et cailloux à "Pradel" et calcaire éclaté à "Beaurenard".

TERROIR

Viticulture durable avec une taille, un ébourgeonnage, un effeuillage et une vendange verte soignés.

À LA VIGNE

Les vignes ont un âge moyen de 45 ans et, à 100 m d'altitude, elles dominent le Rhône qui, avec le mistral, apporte un microclimat exceptionnel au terroir. Son exposition plein sud est idéale pour une parfaite maturation des baies.

VINIFICATION

Les raisins sont cueillis à la main à leur pleine maturité. Les petits paniers et le transport rapide vers le chai évitent la libération du jus et l'oxydation. Les vignes sont triées à la main et doucement foulées avant la fermentation à 28°C et une macération longue 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.

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.

CÉPAGES
Grenache noir 60%, Syrah 25%, Mourvèdre 15%

SERVICE
Servir à 17°c.

POTENTIEL DE GARDE
10 à 15 ans

ASPECT VISUEL
Rubis avec des reflets violets.

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

EN BOUCHE
Elégant et puissant, 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, les steaks grillés, les parcelles de truffe noire et de foie gras, la plupart des fromages et les desserts au chocolat noir.

Type de bouteille							Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
BG Authentique 650 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	1,45	9,1	945	29,6	8,8	17,5x30,5x25,5	170x80x120

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.