



Châteauneuf-du-Pape Le Parvis, Rouge 2023

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

TERROIR

Le vignoble est établi sur des terrasses du quaternaire avec en surface de gros galets roulés dans une matrice d'argile rouge

IN THE VINEYARD

Vendange éraflée en totalité

WINEMAKING

Extraction par pigeages et remontages. cuvaison d'une vingtaine de jours à une température comprise entre 25 et 30°C.

AGEING

En foudres et cuves pendant 12 à 15 mois.

VARIETALS

Grenache noir 85%, Syrah 15%

15 % VOL.

Contains sulphites.

SERVING

Il est conseillé de servir ce vin à 17-18°C

AGEING POTENTIAL

5 to 10 years

TASTING

Robe : brillante, grenat intense.

Nez : complexe, arômes de griotte et prune, notes de café grillé et cannelle.

Bouche : tannins fins et soyeux, vin charnu et long en bouche. Arômes de cuir, épices, garrigue.

FERRATON *f* PÈRE & FILS

CHATEAUNEUF-DU-PAPE
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Le Parvis

FERRATON PÈRE & FILS

