



Domaine Moulin-Tacussel

Châteauneuf-du-Pape Rouge



Encépagement :

- Grenache noir 70%
- Mourvèdre 10%
- Syrah 10%
- Cinsault, Counoise 5%
- Muscardin, Vaccarèse 5%

Terroir :

- Sol argilo-calcaire avec galets roulés
- Ensoleillement présent 2800 h/an
- Mistral 130 j/an réduit les éléments néfastes
- Age moyen des ceps 40 ans

Production :

- 6.5 hectares sur 8 parcelles
- 200 hectolitres par an

Travail du sol et de la vigne :

- Pas d'insecticides hormis quelques parcelles confusées (BIO)
- Pré taille / Taille Gobelet
- Vendanges manuelles avec tri sélectif

Vinification :

- Grappes entières
- Fermentation de 3 à 4 semaines
- Remontage / FML

Elevage :

- Barriques de chêne et demi-muids neufs (400 et 600 litres)
- pendant 12 mois en cave souterraine
- Mise en bouteille au domaine à partir de la deuxième année