



Domaine Moulin-Tacussel

Châteauneuf-du-Pape Blanc Cuvée Annette



Encépagement :

- Roussanne 100 %

Terroir :

- Sol argilo-calcaire
- Age moyen des ceps 30 ans
- Lieu-dit : Colombis + Grand-Pierre

Production :

- 0.3 hectares sur 2 parcelles
- 1200 bouteilles

Travail de la vigne :

- Taille en Cordon de Royat
- Vignes sans pesticides ni désherbants depuis plusieurs années
- Vendanges manuelles avec tri sélectif

Vinification :

- Pressurage, débourbage
- Fermentation à basse température
- en demi-muids neufs (400 litres) de marque DAMY
- Elevage 6 mois
- Filtration stérile et mise en bouteille au domaine