

CUVÉE ROBERT

Châteauneuf-du-Pape Rouge



Encépage:

- Grenache 33%
- Syrah 33%
- Mourvèdre 33%

Terroir:

- Sol argilo-calcaire et galets roulés
- Ensoleillement présent 2800 h/an
- Mistral 130 j/an réduit les éléments néfastes
- Âge des ceps: 15 ans

Production:

- Notre plus jeune parcelle (Mourredegau)
- Exposée plein sud
- Environs 1 600 bouteilles

Travail du sol et de la vigne:

- Uniquement mécanique
- Pas d'insecticides, confusion sexuelle
- Pré taille/ Taille Gobelet et Cordon de Royat
- Vendanges manuelles avec tri sélectif

• Vinification:

- Grappes entières
- Fermentation de 4 à 5 semaines
- Remontages / Délestages / FML

Elevage:

- En demi-muids (400 litres) de 1 et 2 vins
- 12 mois