

DOMAINE DE CHANTEPIERRE

AOC CÔTES DU RHÔNE



IMPORTATION PRIVÉE



DOMAINE DE CHANTEPIERRE

LE PRODUCTEUR ET LE VIGNOBLE

Le Domaine de Chantepierre est situé sur les communes limitrophes de Tavel. Il couvre un territoire d'un peu plus de 60 ha. Les sols sont constitués de galets roulés sur des coteaux et des terrasses argilo-calcaires.

LA PRODUCTION DU VIN

- Vendange manuelle (50%)
- Éraflage en grande partie
- Cuvaison de 15 jours
- Remontage effectué après encuvage
- Fermentation alcoolique sur marc par 2 ou 3 remontages
- Suivi des températures permettant de réfrigérer si nécessaire

LES CÉPAGES

- | | |
|-----------------|-----|
| ▪ Grenache noir | 50% |
| ▪ Syrah | 25% |
| ▪ Mourvèdre | 25% |

LA DÉGUSTATION

- Robe brillante pourpre foncée
- Arômes de fruits mûrs, flatteurs et poivrés
- Attaque souple, structure légère, agréable à boire

USAGE

Ce vin convient parfaitement aux plats en sauce, aux viandes blanches et rouges grillées, aux charcuteries et aux fromages à pâte pressée. Il peut se conserver durant 3 à 5 ans et se sert entre 16 à 18°C.

RÉCOMPENSE

- 90/100 au Wine Spectator 2012 — Millésime 2011



70 rue du Midi, Morin-Heights, QC Canada JoR 1H0
T 450 628-5639 • F 450 824-1200
info@vinconseil.com
www.vinconseil.com