

Château Cabrières

SCEA Château Cabrières - Louis ARNAUD et ses enfants

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Les Silex
de **Cabrières**®

AOP CHATEAUNEUF-DU-PAPE

Châteauneuf du Pape
Appellation Châteauneuf du Pape Protégée

LES SILEX DE CABRIERES ROUGE

Mise dans les caves du Château

S.C.E.A. DU CHÂTEAU CABRIÈRES - LOUIS ARNAUD ET SES ENFANTS
PROPRIÉTAIRES - PRODUCTEURS A CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE (VAUCLUSE) FRANCE

Culture et sol

Grenache 80%, Syrah 20%

19 hectares

Age moyen 15 ans

Agriculture raisonnée

Plateau argilo-calcaire, galets roulés

Vendange manuelle avec 2 tris sélectifs et éraflage partiel

Données techniques

Vinification cépages séparés

Cuverie inox

Macération : 2 premiers jours à froid à 5/8°C (réfrigération par ceinture)
puis fermentation à 25/30°C

Remontage : 2 fois par jour avant et pendant fermentation

Délestage : 2 fois par jour pendant fermentation (favorise l'extraction des composés nobles du raisin)

Micro-oxygénation pendant fermentation (apporte fruité et rondeur en bouche)

Durée de macération : 20 jours

Elevage : 6 mois en cuve inox

Mise en bouteille : Filtration à la mise

Dégustation

Robe élégante, rouge cerise.

Nez expressif de fruits rouges (fraise, framboise).

Bouche souple en tanins, sur la fraîcheur et le fruit.

Se marie avec tous les plats : viandes blanches et rouges, plateaux de charcuteries et fromages.

A déguster dans les 4 à 5 ans.

B.P. 14 - F 84231 CHATEAUNEUF-DU-PAPE Cedex 1 - France

Tél: +33 (0)4 90 83 70 26 / Fax : +33 (0)4 90 83 75 90

web : www.chateau-cabrieres.fr / e-mail : contact@chateau-cabrieres.fr

SIRET 350 947 032 00024