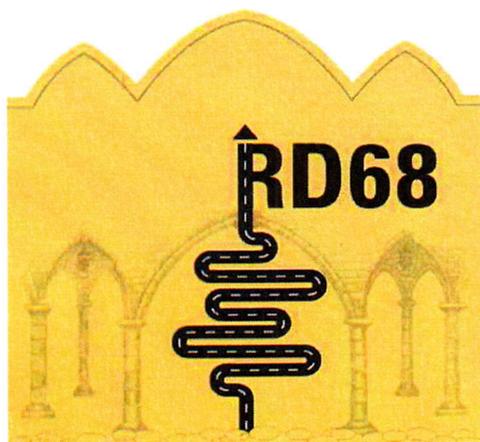


Château Cabrières

SCEA Château Cabrières - Louis ARNAUD et ses enfants
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



AOP COTES-DU-RHONE REGIONALES

RD 68

« VIEILLES VIGNES » ROUGE

Culture et sol

Grenache 50%, Syrah 50%

3,94 hectares

Age moyen 50 ans

Agriculture raisonnée

Plaine argilo-calcaire

Vendange manuelle avec 2 tris sélectifs et éraflage total

Données techniques

Vinification cépages assemblés

Cuverie béton à revêtement céramique

Macération : 2 premiers jours à froid à 5 à 8°C (réfrigération par drapeau)

puis fermentation à 25 à 30°C

Remontage : 2 fois par jour

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

Durée de macération : 20 à 30 jours

Elevage : Cuve inox ou béton pendant 12 mois

Mise en bouteille : Filtration à la mise

Dégustation

Robe vive, rouge cerise.

Nez éloquent de fruits rouges (fraise et framboise).

Bouche souple en tanins, sur la fraîcheur et les épices.

A déguster aux repas quotidien, avec un plateau de charcuterie, du fromages ou des grillades.

A déguster dans les 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