



Domaine Durieu

Châteauneuf du Pape - L'éperdu



Zona:	Châteauneuf du Pape – Côte du Rhône Sud
Vitigno:	100% Grenache (vigne tra 60 e 100 anni)
Terreno:	argilla e ciottoli
Esposizione:	Sud
Vendemmia:	Manuale
Vinificazione:	botti di rovere
Fermentazione:	Malolattica
Affinamento:	12 mesi in botti di rovere da 400 lt
Gradazione alcolica:	15,5°
Temperatura di servizio:	16-18°

Vino speciale, raro. L'éperdu (letteralmente il "travolgente – il "folle d'amore") è il frutto delle più antiche vigne del domaine.

Monovitigno coltivato a "gobelet" piante ad alberello, che comporta una lavorazione completamente manuale, senza alcun ausilio di macchinari, in alcuna fase della lavorazione delle vigne. Cuvée potente e fortemente strutturata, con profumi di frutti rossi, fiori di campo e spezie.

La complessità, la finezza ed un buon equilibrio accompagnano il rovere in questo vino potente e delicato. Ricco in tannini e persistente.

Abbinamenti

E' il vino delle grandi occasioni, per i pranzi a base di carni in intingolo ed i piatti importanti della tradizione.



▪ Robert Parker 2016: 91-93/100



via garibaldi 42 _ 20811 cesano maderno
tel. 0362.502386 _ cell. 393.8246304
info@chicchedichampagne.it
www.chicchedichampagne.it
facebook.com/chicchedichampagne
instagram.com/chicchedichampagne



**Chicche
di Vino**