

# CHATEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE HAUTE PIERRE



**DE LAS**  
*Vignobles de la Vallée du Rhône*

## APPELLATION

### CHATEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE

**VIGNOBLE** : il s'étend sur presque toute la commune de Châteauneuf-du-Pape et sur certains terrains de même nature des quatre communes limitrophes (Bédarrides, Courthézon, Orange et Sorgues).

**SOLS** : plus ou moins profonds, très caillouteux, ils sont constitués pour l'essentiel de gros quartz roulés mélangés à de l'argile rouge sableuse.

**CLIMAT** : c'est le secteur le plus sec des Côtes du Rhône ; le vent dominant est le mistral, l'ensoleillement est d'environ 2 800 heures par an, la chaleur emmagasinée par les cailloux dans la journée, est restituée la nuit, provoquant un effet de "four".

**SUPERFICIE EN PRODUCTION** : 3 164 ha ; production annuelle : 105 000 hl ; rendement de base : 33 hl/ha.

**CÉPAGES** : 90% Grenache et 10% Syrah environ.

## CARACTÉRISTIQUES

Le vignoble s'étend sur les terrasses alluvionnaires d'argile rouge à galets de quartz brûlés par le soleil. Production moyenne Delas : 20 000 bouteilles (75 cl) par an.

## VINIFICATION

Après foulage et égrappage de la vendange, la fermentation alcoolique est conduite en cuves béton pendant une dizaine de jours, suivie d'une macération de huit à dix jours pour parfaire l'extraction. Après décuvaage et pressurage, la fermentation malolactique est réalisée en cuves.

## ÉLEVAGE

Les vins sont soutirés à l'air pour permettre une stabilisation naturelle de leurs composants, et conservés en foudres de chêne de 60 hl pendant huit à quatorze mois.

## DÉGUSTATION

A l'oeil, la robe est grenat foncé. Au nez, la cuvée "Haute Pierre" est marquée par des arômes intenses d'épices développant une matière puissante et opulente avec des tannins fins et serrés. Grasse et concentrée, la bouche s'achève sur d'intenses arômes réglissés.

## HARMONIE DES VINS ET DES METS

Ce vin accompagne à merveille la cuisine française traditionnelle et la cuisine provençale, les civets, les viandes farcies et les mets raffinés.

