



CLOS LA ROQUÈTE

APPELLATION CHATEAUNEUF-DU-PAPE CONTRÔLÉE

SITUATION GÉOGRAPHIQUE: lieu-dit La Roquette, contigu aux lieux-dits Pignan et Piedlong.

SUPERFICIE: 2 hectares.

SOL ET SOUS-SOL: partie très sableuse (en surface) de l'appellation. On retrouve, en sous-sol, la couche d'argile rouge mais cette fois-ci mélangée à une pierre friable appelée "pierre de Châteauneuf".

CÉPAGES: roussane 33 %, clairette 33 %, grenache blanc 34 %.

VINIFICATION: vendange manuelle avec double tri à la vigne, suivi d'un troisième tri au chai. Pressurage en pressoir pneumatique, suivi d'un débourage statique. Fermentation en barriques et demi-muids.

ÉLEVAGE: sur lie en barriques et demi-muids. Mise en bouteilles à l'âge de 10 mois.

PERSONNALITÉ ET VIEILLISSEMENT: le lieu-dit La Roquette lui confère une fraîcheur et une élégance toutes particulières. À privilégier dans sa prime jeunesse.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION: 12 °C.

FORMAT DISPONIBLE: 75 cl uniquement.

POTENTIEL DE PRODUCTION: 14 000 bts de 75 cl.

CLOS LA ROQUÈTE

CHATEAUNEUF-DU-PAPE A.O.C.

LOCATION: La Roquette lieu-dit.

AREA: 5 acres.

SOIL AND SUBSOIL: a part of the appellation with a very sandy topsoil. In the subsoil is a layer of red clay, this time mixed with a friable stone called "pierre de Châteauneuf".

GRAPE VARIETIES: roussane 33%, clairette 33%, grenache blanc 34%.

VINIFICATION: grapes are hand-picked, with double sorting at the vine, then a third sorting in the winery. Pneumatic pressing, then static settling. Fermented in barriques and demi-muids.

MATURATION: on the lees in barriques and demi-muids. Bottled at 10 months.

PERSONALITY AND AGEING: the La Roquette lieu-dit confers a highly distinctive freshness and elegance. Best in the first flush of youth.

SERVING TEMPERATURE: 12°C.

AVAILABLE SIZE: 75 cl only.

OUTPUT POTENTIAL: 14,000 75 cl bts.