



CLOS ROQUÈTE

APPELLATION CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE CONTRÔLÉE

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

SUPERFICIE : 3 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 débouillage statique. Fermentation en barriques, demi-muids et foudres.

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 ROQUÈTE

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE A.O.C.

LOCATION : La Roquette lieu-dit.

AREA : 7,5 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 : 33% Roussane, 33% Clairette, 34% Grenache Blanc.

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, demi-muids and foudres. 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.