

DOMAINE
SAINT-PRÉFERT
APPELLATION CHÂTEAUNEUF DU PAPE CONTRÔLÉE



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

CLASSIQUE
ROUGE

TERROIR

Galets roulés - graviers - argile bleue carbonée - sables
- calcaires

ENCÉPAGEMENT

85% Grenache
5% Syrah
5% Mourvèdre
5% Cinsault

VINIFICATION

Vin issu de culture biologique. Vendange entière,
100% non éraflée.
Vinification traditionnelle.

DURÉE DE L'ÉLEVAGE

15 mois, 100% en cuve béton