



Châteauneuf du Pape

La Chasse



CLASSIFICAZIONE

AOP

TIPOLOGIA

Rosso

REGIONE

Vallée du Rhône,
Châteauneuf du Pape

VITIGNO

Grenache, Syrah,
Mourvèdre

VINIFICAZIONE

Fermentazione tradizionale in acciaio per 21-30 giorni a temperatura controllata di 30°C. Fermentazione malolattica in botti, batonnage per enfatizzare il colore e la texture (tannini setosi e rotondi).

AFFINAMENTO

Il 20% della cuvée matura in legno in un periodo che va dai 12 ai 18 mesi (le botti sono nuove, di uno o due anni).

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Di colore rosso rubino intenso, al naso rivela profumi di frutti rossi maturi (fragola, ciliegia, lampone), note speziate e di cioccolato .

Il palato è rotondo, concentrato, complesso, con tannini morbidi e maturi e un finale lungo e speziato.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 cl.