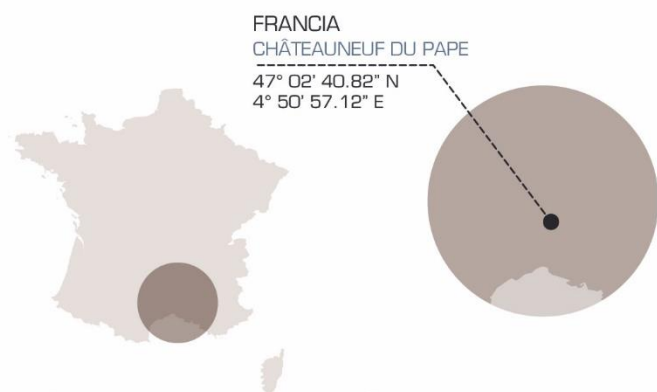


FAMILLE BRECHET
CHATEAUNEUF DU PAPE/ FRANCIA

ROUGE VAL DE DIEU



FRANCIA
CHÂTEAUNEUF DU PAPE
47° 02' 40.82" N
4° 50' 57.12" E

1767
ANNO DI FONDAZIONE
1767

VITIGNI
GRENACHE / ROUSSANNE
SYRAH / GRENACHE BIANC
MOURVEDRE

ESTENSIONE TERRITORIO
70 Ha

BOTTIGLIE PRODOTTE ALL'ANNO
47.000

VITIGNO

65% Grenache
25% Syrah
10% Mourvedre

AFFINAMENTO

Affina in botti di legno per oltre 18 mesi

GRADO ALCOLICO

15%

TIPOLOGIA DI TERRENO

Argilla rossa e ciottoli

DENOMINAZIONE

Chateauneuf du Pape AOC

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14-16 °C

NOTE DEGUSTATIVE

Di colore rosso profondo, quasi inchiostro, al naso ha intensi sentori di bacche rosse, di legno, di pepe, cannella, quasi empireumatico. In bocca è potente, piacevolmente fruttato di ciliegia e fragola. I tannini sono setosi e si percepisce un sottile equilibrio tra dolcezza e freschezza.

ABBINAMENTI

Da abbinare con agnello, piccione arrosto, confit d'anatra, manzo alla Wellington o "Lièvre à la royale" e cinghiale.



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com