



DOMAINE DURIEU



l'éperdu

Châteauneuf-du-Pape

CULTURE ET SOL

0.1 Hectare
100% Grenache (vignes entre 60 et 100 ans)
Culture traditionnelle
Terroir argile et galets roulés
Vendanges manuelles
Eraflage 100%

DONNÉES TECHNIQUES

Un seul pressoir
Durée de macération : 30 jours à maximum 30 degrés
en cuve de chêne.
Vieillessement 12 mois en fûts de chêne de 400L
Mise en bouteille : Filtration avant mise

NOTES DE DÉGUSTATION

Vin spécial, rare. L'Eperdu donne des saveurs de fruits rouges mais aussi de fleurs. La complexité, la finesse et un bon équilibre accompagnent le chêne dans ce vin. Bon potentiel de garde entre 7 et 10 ans.

CAVEAU / BUREAU

10, Avenue Baron le Roy - 84230 Châteauneuf-du-Pape
Tél. 04 90 83 70 86 - Fax 04 90 02 28 64 - contact@domainedurieu.fr - www.domainedurieu.fr