



DOMAINE DURIEU



HENRI DURIEU PLAN DE DIEU

CULTURE ET SOL

90% GRENACHE
5% MOURVÈDRE
5% CARIGNAN

6 Hectares

Culture traditionnelle avec travail du sol en totalité

Terroir : Terrasses alluviales argilo calcaires et galets roulés

Vendanges manuelles

DONNÉES TECHNIQUES

Vinification des cépages séparée

Cuverie acier émaillé 120

Sans levurage

Température maximum : 30° réfrigération par drapeaux

Remontage : 2 par jour et délestage

Durée de macération : 25 jours

Elevage : 50% Cuve béton et 50 % en barrique

Mise en bouteille : Sans collage et avec une légère filtration.

NOTES DE DÉGUSTATION

Les cuvées Henri Durieu sont des vins élégants avec beaucoup de caractères droits et puissants, long en bouche, parfait pour les viandes en sauce. Leur côté fruité permet de les apprécier jeunes, mais ils peuvent également être conservés quelques années dans une bonne cave.

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