



DOMAINE DURIEU



CLASSIQUE ROUGE VENTOUX

CULTURE ET SOL

70% GRENACHE

30% SYRAH

7 Hectares

Culture traditionnelle

Terroir : Terrasses de marnes argileuses sur un socle de gypse et de calcaire.

Vendanges mécaniques

Eraflage 100 %

DONNÉES TECHNIQUES

Vinification des cépages : Ensemble

Cuverie acier émaillé de 120 et 170 hl

Levurage

Température maximum : 30° refroidi par drapeaux

Remontage : 2 par jour

Durée de macération : 20 jours

Elevage : Cuve béton pendant 9 mois

Mise en bouteille : filtration avant mise

NOTES DE DÉGUSTATION

Un très joli milieu de bouche bâti sur un équilibre parfait. Du fruit et de la fraîcheur grâce au grenache.

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