



Châteauneuf-du-Pape “La Bernardine”

Les cépages

Principalement Grenache et une plus faible proportion de Syrah et de Mourvèdre.

Le sol

Terrasse du quaternaire avec en surface de gros cailloux roulés issus de l'ancien lit du Rhône.

Les vendanges

Un tri sévère est effectué à la récolte. Ce tri, obligatoire pour prétendre à l'appellation, permet de sélectionner les meilleures grappes.

La vinification

Traditionnelle en cuves béton fermées. Cuvaison moyenne de 3 semaines à haute température pour assurer une extraction optimale de la couleur et des tanins.

L'élevage

Principalement en cuves béton pendant 12 à 15 mois.

La dégustation

Robe : pourpre intense.

Nez : complexe et fin ; cassis et prune, suivi de café grillé, cerise et griotte.

Bouche : senteurs épicées (régliasse) et fruitées en évoluant.

Grape varieties

Mainly Grenache, with a proportion of Syrah and Mourvedre which are less important.

Soil

Quaternary terrace, with a surface of shingles coming from the former bed of the Rhône.

Harvest

The grapes are carefully selected during the harvesting.

Compulsory to obtain the Appellation, this sorting allows to have the best bunches of grapes.

Vinification

The vinification is carried out in the traditional way in concrete tanks. This is an about three-week fermentation with a high temperature to ensure an optimal extraction of the colour and tannins.

Maturing

Mainly in concrete tanks between 12 and 15 months.

Tasting

Colour: intense crimson-red.

Nose: complex and subtle, blackcurrant and plum followed by roasted coffee and cinnamon, cherry, morello cherry.

Palate: opening into spicy (liquorice) and fruity aromas.

