

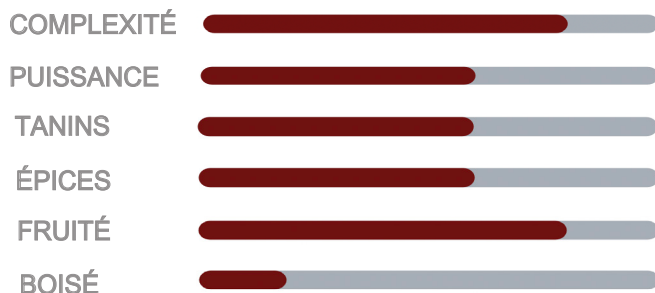
# La Font du Loup

AOP - CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE | VALLÉE DU RHÔNE

2019



## PROFIL



LA REVUE DU  
**vin**  
DE FRANCE

93



### CÉPAGES

Grenache 60% , Mourvèdre 20% , Syrah 15% & Cinsault 5%



### TERROIR

Sable, plein Nord, au sommet de la Crau altitude 120m



### VIGNIFICATION

Les Grenaches en foudres, les Mourvèdres en demi-muids et les Syrahs en barriques.



### VIEILLISSEMENT

18 mois d'élevage, pour chacun des cépages.



## DÉGUSTATION

Le Château de la Font du Loup, la cuvée emblématique du domaine allie délicatement les fruits noirs, les épices et un côté floral raffiné. En bouche, les notes soyeuses de cerises à l'eau de vie, de réglisse et de poivre noir en font un vin d'une élégance rare. Il se boit jeune pour les impatients et exprime sa fraîcheur pendant de nombreuses années.

Cette cuvée est l'expression même de la Crau. Les raisins sont issus de nos vignes de grenache, Mourvèdre, Syrah et Cinsault ramassés et triés grain à grain à la man, puis vinifiés dans des cuves béton à température régulée. Chaque cépage vieillit séparément.



## INSTANT GOURMAND



Carré d'agneau, Côtes de boeuf, Tajine.



Saumon, cabillaud en croûte de chorizo.



Comté fruité, fromage à pâte dure.



Conchiglioni farcis aux petits légumes.



Garde

Carafage  oui

Service  15°

