



Château de la Font du Loup

AOP – CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE

NOTRE TERROIR



Terroir constitué de sable fin, situé sous le plateau de la Crau. Les hauteurs de la Font du Loup sont régulièrement balayées par le mistral, offrant des conditions idéales à la culture de la vigne.

L'ACCORD PARFAIT



Côte de boeuf maturée



Filets d'agneau



Gibiers



Truffe noire

CONSEIL DU SOMMELIER



Service 14-16°C



Passage en carafe conseillé



15 à 20+ Ans



ASSEMBLAGE



Grenache 60 %



Mourvèdre..... 20 %

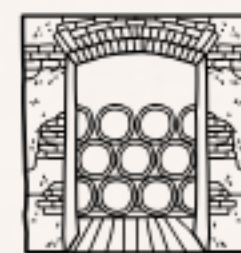


Syrah..... 15 %



Cinsault 5 %

ÉLEVAGE



12 mois d'élevage



Foudre



Demi-muid



fut de chêne

PROFIL DE DÉGUSTATION



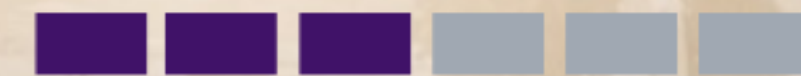
puissance



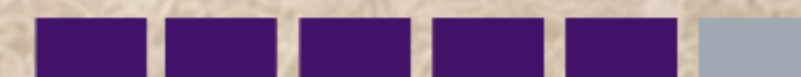
Fraicheur



boisé



Fruits rouge



Le Château de la Font du loup incarne l'identité du domaine. Le nez allie les fruits, les épices et une note floral. Le bouquet est précis et illustre toute la complexité des terroirs de Châteauneuf-du-Pape. En bouche, Les arômes de cerise mûre et de réglisse appuient une texture ample et élégante. L'assemblage construit une structure complexe et harmonieuse