

Sans Soufre ajouté



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.

ASSEMBLAGE

Grenache 80 %

Syrah..... 20 %

L'ACCORD PARFAIT



Pièce de boeuf



Tajine marocain



Charcuterie fine



Fondant au chocolat

ÉLEVAGE



12 mois d'élevage



Cuve béton

CONSEIL DU SOMMELIER



Service 14-16°C



Passage en carafe
conseillé ++++



2 à 5 Ans

PROFIL DE DÉGUSTATION



puissance



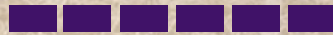
Fraicheur



boisé



Fruits rouge



Grandeur Nature est le dernier né du domaine. Comme son nom le suggère, il est élaboré sans utilisation de soufre. Issu de grenache essentiellement, il propose au nez une aromatique de petits fruits rouges et noirs. La bouche droite et aérienne rend ce vin idéal pour l'apéritif. Un vin à apprécier dans ses jeunes années pour son fruit croquant