



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 100 %

L'ACCORD PARFAIT



Côte de boeuf maturée



Filets d'agneau

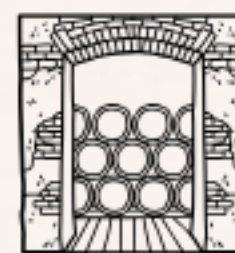


Gibiers



Truffe noire

ÉLEVAGE



18 mois d'élevage



100% Foudre

CONSEIL DU SOMMELIER



Service 14-16°C



Passage en carafe conseillé



20 à 30 Ans

PROFIL DE DÉGUSTATION



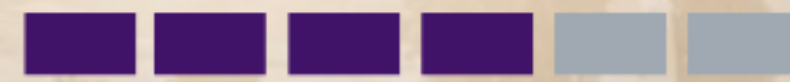
puissance



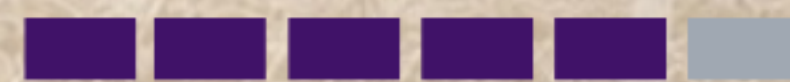
Fraicheur



boisé



Fruits rouge



Le Puy Rolland, unique parcelle de grenaches centenaires, exprime la pureté des grands terroirs de sable de Châteauneuf-du-Pape. Le vin se distingue par une robe rubis profonde et lumineuse. Le nez révèle des notes d'écorce d'orange, de groseille et de framboise apportant éclat et complexité aromatique. En bouche, les tanins sont quasiment imperceptibles, soutenant une texture raffinée. Il s'agit d'un vin racé, alliant élégance et intensité.