



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



Côte de boeuf



Couscous marocain

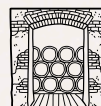


Charcuterie



Fondant au chocolat

ÉLEVAGE



12 mois d'élevage



Cuve béton

CONSEIL DU SOMMELIER



Service 14-16°C



Passage en carafe conseillé



15 à 20+ Ans

PROFIL DE DÉGUSTATION



puissance



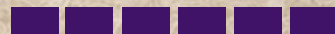
Fraicheur



boisé



Fruits rouge



Issue des jeunes vignes du domaine, la cuvée "les Demoiselles de la font du loup" est une belle expression de la finesse des terroirs sablonneux de la font du loup. Le nez offre des arômes de fruits rouges croquants, relevés par une touche épicées. En bouche, fraîcheur et finesse sont les maîtres mots : l'attaque ample, les tanins en dentelle et la final fraîche donnent à la cuvée une grande élégance