



M O U R I E S S E V I N U M

## TOUR D'AMBRE

### AOP CHATEAUNEUF-DU-PAPE

#### rouge - 100 % GRENACHE - red

---

##### **Terroir et encépagement**

100 % Grenache, des vieilles vignes à enracinement profond, moyenne de plus de 50 ans d'âge sur des sables bruns du Miocène, à « Valori »

##### **Culture**

En mode raisonné avec une forte connotation écologique (amendements organiques naturels,). Des labours réguliers donnent une bonne aération et favorisent ainsi la vie microbiologique du sol. Rendements naturellement limités compte tenu de l'âge des vignes (entre 28 et 35 hl/ha ...).

##### **Vendanges**

Vendanges à maturité optimale. Récolte manuelle avec double tri des grappes.

##### **Vinifications**

En vendange entière (sans érafflage) dans des cuves béton de petite capacité. Foulage et légers pigeages et remontages en cours de fermentation. Température à 28 ° maximum. La cuvaison dure un mois.

##### **Elevage**

Réalisé pour 1/3 dans une cuve inox et 2/3 en barriques de chêne de l'Allier ou de Fontainebleau pour les derniers millésimes, des fûts ayant passé entre 2 et 3 vins.

La durée d'élevage en bois peut varier selon le millésime de 10 à 16 mois, une recherche constante de l'équilibre optimum. Les mises en bouteilles ont lieu 20-22 mois environ après la récolte.

##### **Nos bouteilles**

Bouteille « burgondes », anciens modèles de verre épais de 75 cl.

##### **Terroir**

Located in « Valori » in the east part of Châteauneuf-du-Pape appellation. A deep sandy soil on Miocene molasse.

##### **Grape variety**

100 % Grenache, old vines, more than 50 years

##### **Viticulture**

« sustainable viticulture » with strong organic influence : natural fertilizer, no chemical herbicides or pesticides. Soil aeration and weed control by ploughing. Low yields: 28 to 35 hectolitres/hectare

##### **Harvest**

Harvest is only carried out at perfect maturity of the grapes et carefully sorted.

##### **Vinifications**

Vinifications in a concrete tank with no destemming. Light crushing, cap punching and pumping over. Skin maceration : 30 days. Controlled Temperature: 28 °C max

##### **Maturing**

1/3 in a stainless steel vat and 2/3 in « Allier » or « Fontainebleau » oak barrels (in 2<sup>nd</sup> or 3<sup>rd</sup> wine). Maturing in barrels during 9 to 16 months depending on the vintage. Bottling 20 - 22 months after harvest.

##### **Bottles**

Old burgundian bottles 75cl - natural cork and tin cans.

18 BIS CHEMIN DU CLOS - BP 78 - 84 232 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE FRANCE  
tel : Brigitte Mouriesse +33 (0)6 14 94 69 15 – Serge Mouriesse+ 33 (0)6 13 45 16 16  
www.mouriesse-vinum.com email : contact@mouriesse-vinum.com