

## AOP CHATEAUNEUF-DU-PAPE

### Cuvee PIERRE d'AMBRE

#### Blanc - White

---

##### **Terroir**

Ce vin provient d'une vigne de 20 ans implantée au lieu-dit Grand Deves, sur un coteau argilo-calcaire favorablement exposé au sud ouest.

##### **Encépagement**

Grenache blanc 30 %, Roussanne 30 %, Clairette 20%, Bourboulenc 20%, une complémentarité harmonieuse des cépages plantés sur une unique parcelle.

##### **Culture**

Mode de culture raisonnée avec des amendements organiques naturels.

##### **Vendanges**

Vendange manuelle à maturité optimale des baies, avec un tri soigneux à la vigne.

##### **Vinifications**

Les baies sont pressurées dès leur arrivée en cave et débouillage réalisé après une nuit. La fermentation est thermo-régulée à 17/18 °.

##### **Elevage**

Vinification et élevage pour 25% de la cuvée en demi-muid de bois d'acacia et 75% en cuve inox. Elevage 5 mois avant la mise en bouteille.

##### **Nos bouteilles**

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

##### **Terroir**

A 20 years old vine in « Grand Deves», a clay and limestone hillside with a favourable southwest exposure.

##### **Grape varieties**

Grenache blanc 30 %, Roussanne 30 %, Clairette 20%, Bourboulenc 20% , planted on the same plot.

##### **Culture**

Sustainable viticulture with a strong organic influence: natural fertilizer, no chemical herbicides.

##### **Harvest**

Hand harvested and sorted

##### **Vinifications**

Pressed and settled after one night 25% vinification in a wooden tank for the last vintages. Controlled fermentation temperature : 17° - 18 ° C

##### **Maturing**

5 months before bottling. Part in a “demi-muid”, a wooden tank (with acacia wood) for 25 %, and part in stainless steel (75%).

##### **Bottles**

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