



## Châteauneuf-du-Pape “Barbe Rac”

### Le cépage

Grenache.

### Le terroir

Terrasse du quaternaire avec en surface de gros cailloux roulés issus de l'ancien lit du Rhône. La parcelle, produisant cette sélection parcellaire, a une géologie très complexe et variée. Les vignes sont âgées de 90 ans.

### Les vendanges

Un tri sévère est effectué à la récolte. Ce tri, obligatoire pour prétendre à l'appellation, permet de sélectionner les meilleures grappes.

### La vinification

Le grenache étant sensible à l'oxydation, les vinifications sont faites dans des cuves en béton fermées. La cuvaison dure environ 3 semaines (ce qui permet une polymérisation des tanins) à une température comprise entre 30 et 33° C. Seul le vin d'écoulage est mis dans cette sélection parcellaire.

### L'élevage

En cuve environ 16 mois.

### La dégustation

**Robe** : grenat intense.

**Nes** : impressionnante palette d'herbes, d'épices (réglisse), de chocolat et de fruits (fraise).

**Bouche** : ample, charnue, chaude et ronde. Densité exceptionnelle, longueur remarquable.

Selon le millésime, le vin peut être conservé de 30 à 60 ans, voire même de 50 à 75 ans.

### Grape variety

Grenache

### Terroir

Quaternary terrace with a surface of shingles coming from the former bed of the Rhône. The parcel producing this single vineyard has a complex and various geological composition. Vines are 90 years old.

### Harvest

The grapes are carefully selected during the harvest. This sorting is compulsory and allows the selection of the best bunches of grapes.

### Vinification

Grenache, being sensitive to oxidation, vinifications are made in concrete tanks. Fermenting lasts about 3 weeks (which allows a polymerization of tannins) with a temperature which varies between 30 and 33°C. Only the free-run wine is used in this single vineyard.

### Maturing

In vats for around 16 months.

### Tasting

**Colour**: intense garnet.

**Nose**: herbacy, spices (liquorice), chocolate, fruits (strawberry).

**Palate**: ample, fleshy, hot and round. Outstanding density with an impressive length.

According to the vintage, the wine can be kept from 30 to 60 years, indeed from 50 to 75 years.

Pour connaître les certifications par millésime des vins :



Issus de raisins provenant de l'agriculture biologique



Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01



Issus de raisins Demeter  
Certifiés agriculture biodynamique par Demeter

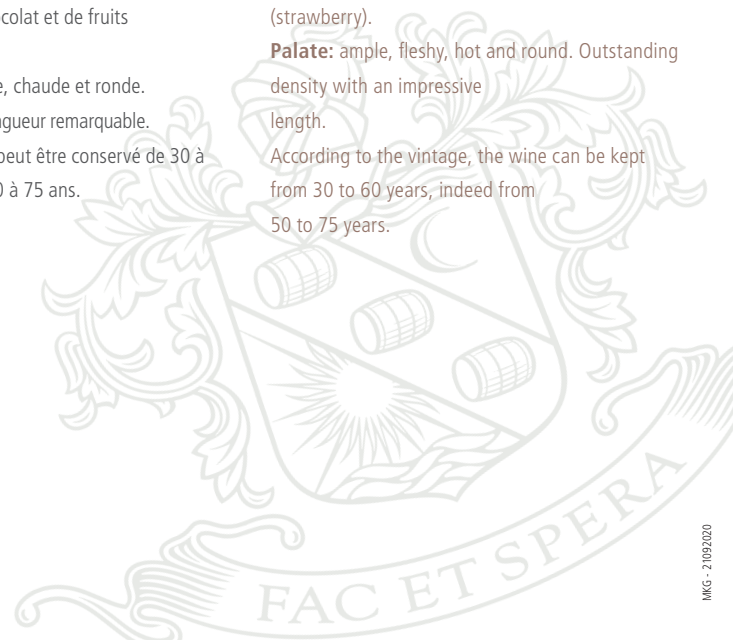
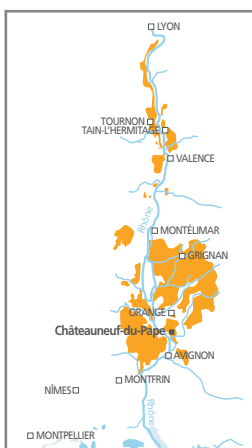


Contrôlés par Ecocert France SAS

BIODYVIN



Veillez vous référer à notre fiche « Certifications & normes biologiques »





**CROIX DE BOIS™**  
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE  
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

**M. CHAPOUTIER**

VIN ROUGE - RED WINE MIS EN BOUTEILLE À 26800 PAR M. CHAPOUTIER, TAIN, FRANCE. PRODUIT DE FRANCE / PRODUCT OF FRANCE

**Terroir :** alluvions anciennes, galets ronds de quartzite, argiles rouges, calcaires sur socle de molasse. Océ alluvial deposits. Quartzite pebbles, sandy red clay on molasse base.

750 ml

# Châteauneuf-du-Pape “Croix de Bois”

## Le cépage

Grenache.

## Le terroir

Sol typique de l'appellation Châteauneuf-du-Pape, composé de gros galets roulés de quartzite avec de l'argile rouge sableuse.

## Les vendanges

Récolte manuelle, à maturité, avec tri.

## La vinification

Vinification en cuves béton fermées. Les raisins sont éraflés et la cuvaison dure environ 3 semaines, afin de polymériser les tanins. Ensuite seul le vin de goutte est utilisé pour faire ce vin.

## L'élevage

Élevage en cuves durant 14 à 16 mois.

## La dégustation

**Robe :** rouge intense.

**Nez :** fruits noirs, confiture de mure.

**Bouche :** onctueuse et ample, aux tanins chaleureux.

Selon le millésime, le vin peut être conservé de 30 à 60 ans, voire même de 50 à 75 ans.

## Grape variety

Grenache.

## Terroir

The soil, typical of the appellation Châteauneuf-du-Pape, is composed of big quartzite shingles and sandy red clay.

## Harvest

Selective hand picking at maturity.

## Vinification

Vinifications are made in concrete tanks. Grapes are destemmed and the vatting lasts around 3 weeks, in order to polymerize the tannins. Only the free-run juice is used to make this wine.

## Maturing

Ageing in tanks between 14 and 16 months.

## Tasting

**Colour:** intense red.

**Nose:** Black fruits, blackberry jam.

**Palate:** unctuous, ample with warm tannins.

According to the vintage, the wine can be kept from 30 to 60 years, indeed from 50 to 75 years.

Pour connaître les certifications par millésime des vins :



Issus de raisins provenant de l'agriculture biologique



Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01



Issus de raisins Demeter  
Certifiés agriculture biodynamique par Demeter



Contrôlés par Ecocert France SAS

BIODYVIN



Veuillez vous référer à notre fiche « Certifications & normes biologiques »

