



« Terre de Mistral »

# RÉMY FERBRAS



## AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE

### Région

Vallée du Rhône méridionale - France

### Terroir

Les sols sont principalement sablonneux et calcaires recouverts de galets roulés.

### Cépages

Grenache - Syrah - Mourvèdre

### Vendanges & vinification

Vendanges manuelles avec tri sélectif.

Vinification traditionnelle cépage par cépage.

Fermentation alcoolique entre 26 et 28°C avec deux à trois semaines de macération.

Élevage pour partie en barrique d'un à deux vins, de 12 à 18 mois.

### Dégustation

Robe rubis brillante.

Un nez complexe de fruits rouges et d'épices, agrémenté d'une touche florale qui vient compléter ce bouquet.

La bouche est ronde est grasse, une structure tannique veloutée accompagnée d'un fruit croquant qui persiste en finale.

### Accords mets & vins

Parfait sur un chevreuil aux aïrelles.

Servir entre 15 & 16°C.

A déguster entre 5 et 10 ans.

*R. Ferbras*



S.A. LES GRANDES SERRES

430, Route de l'Isolon Saint-Luc B.P. 17 - 84250 Châteauneuf Du Pape.  
[www.remy-ferbras.com](http://www.remy-ferbras.com) - [contact@remy-ferbras.com](mailto:contact@remy-ferbras.com)