



---

## ALAIN JAUME ET FILS



Nome: "VIEUX TERRON"

Annata: 2016

Regione: CÔTES-DU-RHÔNE

Denominazione: CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Colore: ROSSO

Vitigno: GRENACHE NOIR in prevalenza con SYRAH, MOURVÈDRE e ....

Formati: 750 ml

Coltura: i vigneti risiedono su strati di argilla rossa mescolati a ciottoli lamellari. Alcune aree hanno strati più profondi e sabbiosi.

In cantina: vinificazione tradizionale con fermentazione per 18-20 giorni con follature regolari; l'affinamento per 16 mesi avviene in cemento (90%) e botti di rovere francese (10%).

Caratteristiche: di colore rosso rubino, intenso e brillante al naso prevalgono gli aromi di frutti neri (ribes nero, ciliegia), associati a spezie e pepe. In bocca, troviamo una grande complessità gusto-olfattiva connotata da aromi speziati, frutti maturi e tannini rotondi.

Un Châteauneuf du Pape dove il Grenache è il re, ed esprime attraverso il suo suolo, ampiezza e potenza, con un potenziale di invecchiamento oltre gli 8 anni.

Abbinamenti: carni rosse, selvaggina e formaggi di buona strutturati.

Servizio: 16 °C