



## NEWCASTLE

AOC Châteauneuf du Pape

Ce vin est né d'une collaboration avec une veille dame de 94 ans implantée dans l'appellation d'origine protégée Châteauneuf-du-Pape. Le raisin est issu de vieilles vignes de Grenache noir. L'origine du nom vient tout simplement de la traduction du français à l'anglais de l'appellation Châteauneuf qui donne New Castle.

Personne ne l'avait fait jusqu'à maintenant. Nous ne pouvons plus le dire maintenant..



**Région de production :** Vallée du Rhône  
Terroir de Châteauneuf-du-Pape

**Type de sol :** très sablonneux avec galets roulés

**Cépages :** 80% Grenache 20% Mourvèdre

**Vendange :** manuelle

**Millésime :** 2017

**Alcool :** 14 %

**Température de service :** 15-17°C

**Élaboration :**

Eraflage à 80% et vinification traditionnelle en cuve béton pendant 3 semaines avec délestages et remontages.

Élevage en foudre pendant 18 mois