



Le Châteauneuf-du-Pape Rouge



Ratatouille



Emmanuel à Sorgues

AOC Châteauneuf-Du-Pape

Caché dans un écrin de verdure entre Avignon et Châteauneuf-du-Pape, le domaine ancestral est de grande réputation. Certifié Agriculture Biologique depuis plus de 10 ans, le vignoble s'étend sur 100 hectares. Emmanuel, vigneron Oé, oeuvre au quotidien pour favoriser les écosystèmes des différents terroirs pour permettre au vignoble de développer des défenses naturelles contre les maladies et ravageurs.



Léger
Fruité



Puissant
Tannique

LA DÉGUSTATION

Cépages

70% Grenache
30% Syrah

Palais

Bouche ample et structurée, parfaitement équilibré, typé, puissant

Nez

Arômes intenses de fruits rouges

Millésime

2019

Degré d'alcool

14,5%

Service

Servir entre autour de 16°C

Accords mets/vin

Tagine, viandes rouges, ratatouille, plats relevés, fromages de caractère

Conseil

À déguster dans les 5 à 8 ans