



## CLOS LA ROQUÈTE

### APPELLATION CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE CONTRÔLÉE

**SITUATION GÉOGRAPHIQUE :** lieu-dit La Roquette, contigu aux lieux-dits Pignan et Piedlong.

**SUPERFICIE :** 3 hectares.

**SOL ET SOUS-SOL :** partie très sableuse (en surface) de l'appellation. On retrouve, en sous-sol, la couche d'argile rouge mais cette fois-ci mélangée à une pierre friable appelée "pierre de Châteauneuf".

**CÉPAGES :** roussane 33 %, clairette 33 %, grenache blanc 34 %.

**VINIFICATION :** vendange manuelle avec double tri à la vigne, suivi d'un troisième tri au chai. Pressurage en pressoir pneumatique, suivi d'un débouillage statique. Fermentation en barriques, demi-muids et foudres.

**ÉLEVAGE :** sur lie en barriques et demi-muids. Mise en bouteilles à l'âge de 10 mois.

**PERSONNALITÉ ET VIEILLISSEMENT :** le lieu-dit La Roquette lui confère une fraîcheur et une élégance toutes particulières. À privilégier dans sa prime jeunesse.

**TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION :** 12 °C.

**FORMAT DISPONIBLE :** 75 cl uniquement.

**POTENTIEL DE PRODUCTION :** 14 000 bts de 75 cl.

## CLOS LA ROQUÈTE

### CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE A.O.C.

**LOCATION :** La Roquette lieu-dit.

**AREA :** 7,5 acres.

**SOIL AND SUBSOIL :** a part of the appellation with a very sandy topsoil. In the subsoil is a layer of red clay, this time mixed with a friable stone called "pierre de Châteauneuf".

**GRAPE VARIETIES :** 33% Roussane, 33% Clairette, 34% Grenache Blanc.

**VINIFICATION :** grapes are hand-picked, with double sorting at the vine, then a third sorting in the winery. Pneumatic pressing, then static settling. Fermented in barriques and demi-muids.

**MATURATION :** on the lees in barriques, demi-muids and foudres. Bottled at 10 months.

**PERSONALITY AND AGEING :** the La Roquette lieu-dit confers a highly distinctive freshness and elegance. Best in the first flush of youth.

**SERVING TEMPERATURE :** 12°C.

**AVAILABLE SIZE :** 75 cl only.

**OUTPUT POTENTIAL :** 14,000 75 cl bts.