



## CLOS LA ROQUÈTE

### APPELLATION CHATEAUNEUF-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 débourage statique. Fermentation en barriques et demi-muids.

**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

### CHATEAUNEUF-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 and demi-muids. 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.