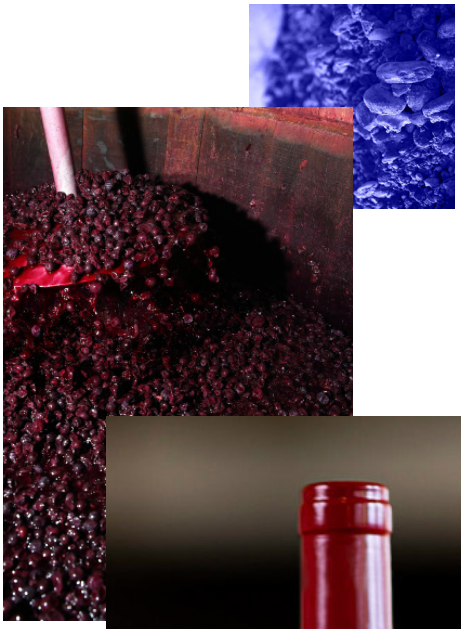
famille
Isabel Ferrando

CHÂTEAUNEUF DU PAPE ROUGE





Le Châteauneuf-du-Pape Rouge « Famille Isabel Ferrando » est produit sur différents lieux des terroirs de Saint Prefert qui apportent chacun leur complexité à ce grand vin.
4 principaux cépages s'unissent dans ce vin, le grenache pour la sensualité provençale, la syrah pour une texture ferme et droite, le mourvèdre pour une longueur en bouche et une grande capacité de garde, le cinsault pour l'évanescence, la finesse, la fleur et la délicatesse de roses de jardin.
Ce grand vin de cru est l'aboutissement de nos trois cuvées historiques Classique, Réserve Auguste Favier et Collection Charles Giraud, dont nous avons sélectionné les plus beaux lieux et cépages pour un grand vin d'assemblage de Châteauneuf-du-Pape.
Ce Châteauneuf du pape « Famille Isabel Ferrando » est complexe, long et très équilibré. Un premier chapitre de la nouvelle histoire d'assemblage des terroirs solaires de nos vignes, sols de galets, argile bleue, graviers et sables.

DONNÉES TECHNIQUES

Terroir

Quartier des serres – lieudit Saint Prefert (Galets roulés, graviers, argile bleue, sables)

Cépages

75% Grenache noir, 2% Syrah, 11% Mourvèdre et 12% Cinsault

Elevage

Foudres de deux vins et amphores

DÉGUSTATION

Complexe, long, doté d'une bouche suave et charnue, le Châteauneuf-du-Pape « Famille Isabel Ferrando » se caractérise avant tout par une abondance de fruits noirs, une sensation de fraises et de figues mêlées, une texture soyeuse et veloutée. Son attaque est ferme, son milieu de bouche tendu, ciselé, et sa finale soutenue par une noble amertume. Ce vin de collection sera désormais l'unique expression du domaine en appellation Châteauneuf-du-Pape.