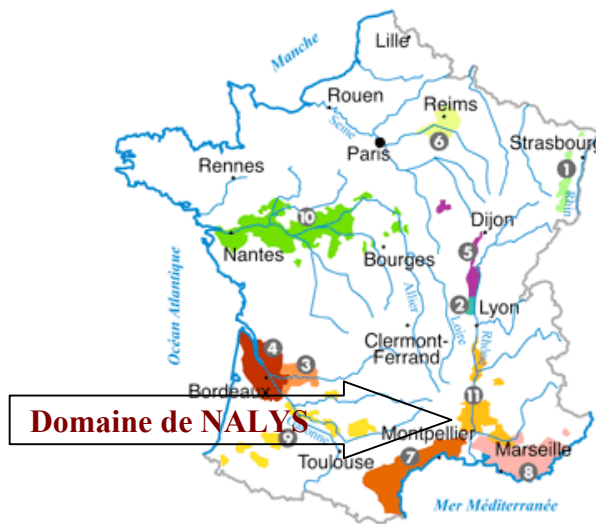
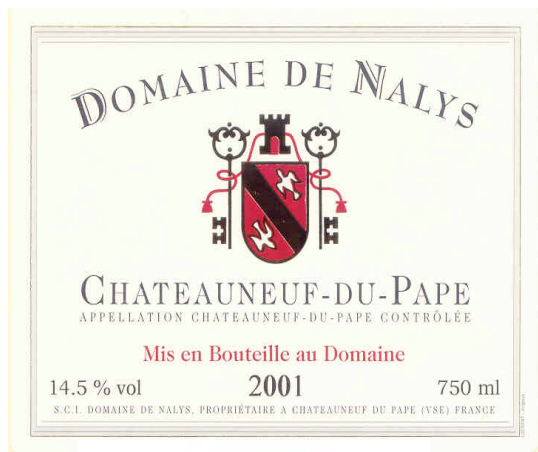




www.ampely.com

DOMAINE DE NALYS

CHATEAUNEUF DU PAPE



Origen : Francia, Vaucluse, Rhône

Denominación : AOC Chateaufeuf du Pape

Terroir : Suelo típico de Chateaufeuf du Pape, con piedras gordas y redondas(Galets Roulés), que cuidan el calor del día y regresan este calor en la noche, el subsuelo es de arcilla-caliza.

Cepa :

60% Grenache

20% Syrah

20% Muscardin, Vaccarèse, Cunoise, Picpoul, Terret, Mourvèdre.

Viñedo : 40 hectáreas de 50 años de promedio.

Vinificación :

Cosecha Manual, rendimiento de 35 hectolitros por hectárea.

Maceración de 2 a 3 semanas en cuba de acero, separada por el Grenache.

Control de las temperaturas.

Fermentación Malo-láctica.

Crianza de 12 a 18 meses en cuba de madera de 100 hectolitros.

Degustación :

Color púrpura y profundo con reflejos morados.

Aroma poderoso con dominante de frutas maduras, cereza y ciruela.

Gusto: buena estructura, vino de carácter suave, taninos finos, final largo y poderoso.

El consejo del vinicultor:

Vino que acompaña muy bien las carnes de cordero, pato y conejo, y con quesos fuertes.

Se sirve a temperatura de cava entre 16° y 18°.