



DOMAINE JEAN ROYER

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

.....

CUVEE PRESTIGE 2010

Terroir :

galets roulés, exposition sud/sud ouest (Bois de la ville).

Culture :

lutte raisonnée, travail du sol traditionnel (en fonction du calendrier lunaire). Vendanges en vert, effeuillage.

Cépages :

100 % grenaches.

Rendement :

environ 25 HL par hectare.

Vendanges :

manuelles, en caissettes de 15 Kg. Tri sur parcelle, plus tri sélectif rigoureux sur table à la cave.

Vinification :

Macération en cuve béton ou acier émaillé. Petits contenants. Raisins entiers ou éraflés. Remontages et délestages, contrôle des températures, durée de cuvaison optimale, séparation automatique des vins de gouttes et des vins de presses.



.....

Élevage :

environ 1/3 en cuve et environ 1/3 en pièce de 225 l. Pour une période d'environ un an.

Mise en bouteille :

selon calendrier lunaire.

Production :

8 000 cols.