



F. Mathieu

FLORIAN MATHIEU

Cépages

80% Grenache
20% Syrah

Appellation

Châteauneuf du pape

Terroirs

Argile et galets roulés

Production

6 000 Cols

Potentiel

10-12 ans

Date de mise

Janvier 2020

NOTES DE DEGUSTATION

La puissance et la finesse d'un grand vin!
Sa robe est douce et soyeuse. Les notes de fruits noirs, de cassis, de mûre, de cerise et de torréfaction s'expriment pleinement et en longueur.

HISTOIRE

Ce sont les papes qui, lorsqu'ils se sont installés à Avignon au XIVe siècle, ont révélé le terroir de Châteauneuf-du-Pape. Couvert d'une mer de galets roulés, le vignoble de Châteauneuf du Pape offre un visage unique et intemporel. Chaud, sec, aride et venteux, le climat du Châteauneuvois a une influence méditerranéenne. Le vignoble se situe dans le secteur le plus sec de la vallée du Rhône.

SERVICE

Température: 17°C

POURQUOI ACHETER?

Cette appellation, la plus célèbre au monde est une référence obligatoire à avoir! Je vous propose aujourd'hui ce que nous faisons de mieux dans le négoce sur cette appellation! ce vin rassemble les éléments que tout distributeur attend: une belle étiquette, une qualité constante et un prix attractif!

CONTACT

Les Vins Florian MATHIEU
Tél 0033(0)6.42.07.02.91
f.mathieu@vm.wine

