CLOS Pierre Usseglio N°18

FAMILLE
PIERRE USSEGLIO
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Nous travaillons sur une parcelle de 21 ares située au cœur de l'appellation Châteauneuf du Pape
Nous avons créé une Collection des différents cépages utilisés dans note appellation.
Cette diversité nous permet d'obtenir un vin atypique qui va attiser votre curiosité.

L'encépagement de notre CLOS Pierre Usseglio N°18 :

Grenache, Grenache Blanc, Grenache Gris, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Counoise, Muscardin, Vaccarèse, Terret, Clairette Blanche, Clairette Rose, Picpoul Noir, Picpoul Blanc, Picpoul Gris, Roussanne, Bourboulenc, Picardan. A 5,5 % chacun

Notre Châteauneuf-du-Pape CLOS Pierre Usseglio est élaboré de façon traditionnelle en Co-fermentation entre les cépages Rouges, Blancs et Gris. La vigne a 3 ans d'âges. Le raisin est récolté manuellement, éraflé à 100%. La cuvaison est suivie par thermo-régulation et dure entre 20 à 30 jours. Le vin est élevé en amphore sur une période de 12 mois puis mis en bouteille.

Un printemps pluvieux suivi d'un été chaud et sec apporte équilibre et finesse à notre Châteauneuf-du-Pape CLOS Pierre Usseglio N°18 2021. Il exhale des arômes de fruits frais, fraise, cerise et de fleurs blanches avec de jolis tanins, soyeux, gourmands. Sa finale est longue et onctueuse.

Gibiers, Fromages, viande rouge,

4 heures avant

12 mois d'élevage

Garde 7 à 10 ans