



FAMILLE
PIERRE USSEGLIO

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

Cuvée de Mon Aïeul



Nous travaillons sur différents terroirs, des Sables, Argile et Galets roulés

Cette diversité nous permet d'obtenir un vin complexe et équilibré



L'encépagement de notre Cuvée de Mon Aïeul :

Grenache : 100%



Notre Châteauneuf-du-Pape Cuvée de Mon Aïeul est élaborée de façon traditionnelle, les vignes ont entre 84 à 106 ans d'âges. Le raisin est récolté manuellement, non éraflé. La cuvaison est suivie par thermo-régulation et dure entre 35 à 45 jours.

Les vins sont élevés en fût de chêne, ½ muids, pour une période de 12 mois puis mis en bouteille au printemps.



Un printemps pluvieux suivi d'un été chaud et sec apporte équilibre et finesse à notre Châteauneuf-du-Pape Cuvée de Mon Aïeul 2021. Il exalte des arômes de fruits noirs, framboise, cassis, pruneau avec de jolis tanins, soyeux et enrobés avec une finale longue et onctueuse. Un beau potentiel de vieillissement avec des acidités élevées et un degré alcoolique modéré.



Gibiers,
Fromages,
viande rouge,



4 heures
avant



12 mois
d'élevage



Garde 7 à
10 ans