



FAMILLE
PIERRE USSEGLIO
CHATEAUNEUF-DU-PAPE

L'Unique Sciaccarello



Nous travaillons sur différents terroirs, des Sables, Argile, et limoneux

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

L'encépagement de notre Unique Sciaccarello :



Sciaccarello : 100 %



Notre Unique Sciaccarello est élaboré de façon traditionnelle, les vignes sont jeunes. Le raisin est récolté manuellement, éraflé à 100%. La cuvaison est suivie par thermo-régulation et dure entre 20 à 25 jours.

Le vin est élevé en cuve inox pour une période de 6 mois puis mis en bouteille au printemps.



Le nez révèle des notes de fraiche et de fraises et cerises, la bouche est intense avec des tanins souples. délicat et onctueux.



Apéritif,
Fromages,
barbecue



9 à 12°C



6 mois
d'élevage



Garde
1 an