



# Cuvée Fines Roches



## Rouge

### APPELLATION

Châteauneuf-du-Pape

### SUPERFICIE

45 ha au total dont 2 ha pour cette cuvée

### EXPOSITION

Sud / Sud-Est

### ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE

80 ans pour les vignes dont sont issus les raisins sélectionnés pour cette cuvée.

### PRODUCTION

6600 bouteilles, uniquement dans les millésimes très prometteurs.

### TERROIR

Galets roulés en surface, emmagasinant la chaleur la journée et la restituant à la vigne la nuit. Argile rouge en sous-sol.

### ENCÉPAGEMENT

• 1/3 Grenache • 1/3 Syrah • 1/3 Mourvèdre

### VINIFICATION/ÉLEVAGE

- Vinification traditionnelle en cuves inox
- 28 jours de cuvaison
- Élevage d'un an en demi-muids et en barriques de deux et trois ans, puis d'un an minimum en bouteille avant la commercialisation.

### CARACTÈRE

Robe d'un rubis intense et profond. Arômes dominants de fruits rouges et d'épices accompagnés de notes vanillées. Rondeur, structure et finesse en bouche. Potentiel de garde de 15 à 20 ans.

### ACCOMPAGNEMENT

À boire aujourd'hui après quelques heures d'aération ou huit à dix ans après la récolte, ce vin exprimera pleinement ses arômes de cacao et de vanille sur des gibiers tels qu'un civet de lièvre, ou encore un coq au vin. Il accompagnera aussi parfaitement une forêt noire ou tout autre dessert au chocolat.

## Contact Bureau

Vignobles  
**Mousset-Barrot**  
Propriétaires & Récoltants

1 avenue du Baron Leroy  
84230 Châteauneuf-du-Pape (France)  
Tél. 33 (0) 490 83 51 73  
chateaux@vmb.fr | www.vmb.fr