



# Château des Fines Roches



## Rouge

### APPELLATION

Châteauneuf-du-Pape

### SUPERFICIE

45 ha

### EXPOSITION

Sud / Sud-Est

### ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE

60 ans

### PRODUCTION

150 000 bouteilles

### TERROIR

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

### ENCÉPAGEMENT

• 70 % Grenache Noir • 15 % Syrah • 4 % Cinsault • 8 % Mourvèdre  
• 1 % Muscardin • 1 % Counoise • 1 % Vaccarèse

### VINIFICATION/ÉLEVAGE

• Vinification traditionnelle en cuves inox  
• 21 à 28 jours de cuvaison en moyenne  
• Élevage en foudres pendant 12 mois pour une partie de l'assemblage.

### CARACTÈRE

Une robe d'un rubis profond, des arômes dominants d'épices alliées à des fruits rouges, un bel équilibre et une grande générosité, sont les caractères principaux de ce vin.  
Potentiel de garde de 10 à 15 ans.

### ACCOMPAGNEMENT

Il accompagnera très bien les viandes en sauce, notamment les gibiers, comme le civet de lièvre ou de sanglier.

## Contact Bureau

Vignobles  
**Moussset-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