

Chateauneuf du Pape « Les Baptaurels » 2011



Grand Vin de la vallée du Rhone

- **Le vigneron** : Philippe Granger
- **Production annuelle moyenne** : 5 000 btles
- **Degré Alcoolique** : 14.5%/vol
- **Disponible en** : 75cl ; 150CL ; 300CL

- **Cépage(s)** : 100% vieilles Grenache
- **Type de Sol**: Argileux Calcaire
- **Rendement**: 35 hl/ha
- **Age des vignes** : 70 ans
- **Vendange** : Manuelle + triage vigne et cave

Vinification:

Éraflée a 85% ; Fermentation Alcoolique puis Malo lactique ; Pigeage et Délestage ; contrôle des T° en dessous de 30°.

Elevage:

Tonneaux en chêne de 500 litres pendant 18 mois et cuve Fibre de Verre .



«**ROBE** : Grenat

NEZ : Colore et charpente, domine par les petits fruits rouge à noyaux et des notes de fumée.

BOUCHE : Vin puissant, riche en couleur, alliant finesse et structure, de bouche pleine.»

Tenue et conservation

Garde +15 ans

Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 18°.° C

Accompagne Viande, Gibier, Confit, Fromage



Récompenses :

- MONDIAL DE BRUXELLES 2014 : Médaille d'Argent
- R . PARKER :90/100
- THE RHONE REPORT : 90/100
- DECANTER : Bronze
- DUSSERT ET GERBERT : 4 cœurs sur 5
- INTERNATIONAL WINE GUIDE : Médaille d'Or



Le MOT DU VIGNERON :

«*Production parcellaire " Les Baptaurels " est la fusion des prénoms de la 5eme génération Baptiste et Aurélien .Ce vin est l'élaboration de recherche en cépage, vinification et élevage. »*



Chateauneuf du Pape « Les Baptaurels » 2011



Grand Vin de la vallée du Rhône

- **The winegrower :** Philippe Granger
- **Annual production :** 5 000 btles
- **% Alc. :** 14.5%/vol
- **Available in :** 75cl ; 150CL ; 300CL
- **Grape Variety(ies) :** 100% old Grenache
- **Type of soil :** Flinted round bebbles, slohy
- **Yield:** 35 hl/ha
- **Age of the vine:** 70 years
- **Harvest :** Manual + selection of grape

Vinification:

85% de-stemming; Alcoholic fermentation and malolactic fermentation; Punching and shedding; Control temp below 30 °.

Maturing:

Oak barrels of 500 liters for 18 months and Fiberglass tank.



"DRESS: Garnet

NOSE: Colorful and robust, dominated by small red stone fruit and smoke notes.

Palate: A powerful wine, rich in color, combining smoothness and structure, full mouth. "



Aging potential :

15+ years

Culinary agreements :

To be served at : 18°..° C

Best with : Meat fried with mushrooms, duck confit, cheese

AWARDS :

- MONDIAL DE BRUXELLES 2014 : Médaille d'Argent
- R . PARKER :90/100
- THE RHONE REPORT : 90/100
- DECANTER : Bronze
- DUSSERT ET GERBERT : 4 cœurs sur 5
- INTERNATIONAL WINE GUIDE : Gold Medal



Winemaker comments ::

« Name " Les Baptaurels " is the result of grouping my twins sons ' fornames Baptiste and Aurelien »