



# DOMAINE LAFOND



## CHATEAUNEUF DU PAPE « Roc-Epine »

**CÉPAGES :** Grenache 80%, syrah 10%, mourvèdre 10%.

**NATURE DU SOL :** Caillouteux pour une parcelle, sablonneux sur des terrasses ocres de galets roulés pour l'autre parcelle.

**CLIMAT :** Tempéré chaud, méditerranéen et très venté. CHATEAUNEUF DU PAPE est situé dans l'axe de la vallée du Rhône. Pluviosité réduite, ensoleillement de 2700 heures/an en moyenne.

**AGE MOYEN DES VIGNES :** 60 ans.

**VENDANGES :** Le raisin est ramassé en totalité à la main, dans un but qualitatif : les grappes triées par le vendangeur, arrivent intactes à la cave évitant ainsi tout phénomène d'oxydation. Cette méthode nous permet de préserver l'état des souches donc l'avenir du vignoble.

**MÉTHODE DE VINIFICATION :** Egrappage en totalité, cuvaison longue 21 jours, ce qui permet d'obtenir des tanins souples et bien présents ; pressurage, puis fin de fermentation et conservation en cuve inox jusqu'au 1er soutirage. Ensuite, nous procédons à l'élevage en barriques neuves, de chauffe moyenne, de janvier à octobre pour les 20% constituées par syrah et mourvèdre, afin d'assouplir les tanins, d'oxygéner le vin, et d'apporter une touche vanillée qui « se fonde » avec la structure du grenache qui continue son élevage en cuve inox.

**BOUQUET :** Vin puissant et charpenté, d'une couleur rubis très soutenue à nuance violette. Il offre un nez complexe de cannelle, de fruits cuits et de griottes. Après une attaque ample et ferme, la bouche exprime des nuances vanillées et poivrées qui persistent jusqu'au final. C'est un vin souple et riche d'une très bonne longueur. La présence dominante du grenache bien caractéristique en bouche assure la « typicité CHATEAUNEUF DU PAPE ».

**CONSERVATION :** Le vin aime être conservé en lieu sombre, à température et hygrométrie constante. La fraîcheur est son allié d'autant plus que l'altitude. Pour des conditions optimales de conservation, nous vous conseillons de garder vos bouteilles à une température maximale de 16°C, et entre 70 et 85% d'humidité.

DOMAINE LAFOND

*Roc-Epine*

François et Jean-Baptiste LAFOND – Propriétaires récoltants – Route de Vignobles 30126 TAVEL

Tél. : 00 33 (0) 4 66 50 24 59 | Fax : 00 33 (0) 4 66 50 12 42 | E-mail : [lafond@roc-epine.com](mailto:lafond@roc-epine.com) | [www.domaine-lafond.com](http://www.domaine-lafond.com)