



# CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE

Réserve Font-Jillarde



*En 1920, Paul crée le domaine Lou Gaëlou au pied de la montagne de St Geniès, non loin d'Avignon. Il rencontre Prospère, premier vigneron de la famille MOURIER. Ce sera le début d'une longue et belle collaboration entre le Domaine Lou Gaëlou et les Domaines Mourier.*

- **CÉPAGES**

- Grenache (70%), Syrah et Mourvèdre.

- **TERROIR ET VIGNES**

- Sols d'argile rouge à cailloux roulés, sur des terrasses à 4 niveaux : 20, 30, 60 et 80 mètres au-dessus du Rhône. Les vignes de 30 à 50 ans sont cultivées dans le plus grand respect de l'environnement sous un climat méditerranéen.

- **VINIFICATION ET ÉLEVAGE**

- Vinification de 18 à 25 jours en cuves fermées avec remontage et délestage. Puis vieillissement de 12 mois en foudres (fûts de 30hl en chêne) et pièces.

- **COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION**

- Vins capiteux, bouquet de petits fruits rouges, complexité et structure, rond et ample, grande longueur en bouche.

- **ACCORDS METS/VINS**

- Gibiers, fromages forts, rôti de dinde farci, noisettes d'agneau, côte de bœuf.

- **POTENTIEL DE GARDE**

- Entre 10 et 15 ans.



**DOMAINES XAVIER MOURIER**

53 RN 86 Chanson 42410 Chavanay -Tel (33) 04 74 87 04 07- mail : [contact@domainemourier.fr](mailto:contact@domainemourier.fr)