

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Julien Barrot (signature)

AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Red 2017

DOMAINE LA BARROCHE

16 CHEMIN DU CLOS
84230 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

tel : +33 (0)6 62 84 95 79

fax : +33 (0)9 59 22 95 25

mail : contact@domainelabarroche.com

site : <http://www.domainelabarroche.com>

Contact : BARROT LAETITIA ET JULIEN



SOILS

Large rounded stones (15%)
Red sandstone (25%)

Sand / Marl (60%)

GRAPE VARIETIES

Grenache noir (60%)

Mourvèdre (20%)

Cinsault (6%)

Syrah (12%)

Clairette rose (1%)

Vaccarèse (1%)

WINEMAKING PROCESS

Concrete tank (100%)

Fermentation To C : 29°

Maceration : 28 days

AGEING

Oak Casks (Foudre) (62% - 18 month) ½ Muid (33% - 18 month)

Stainless steel tank (5% - 18 month)



Fédération des Syndicats de Producteurs de Châteauneuf-du-Pape

BP 12 - 25 avenue Général de Gaulle - 84231 Châteauneuf-du-Pape Cedex

www.chateauneuf.com - www.vinadea.com

25/03/2021

The alcohol abuse is dangerous for health, consume in moderation

