

# LA FERME DU MONT

## “ Vendage ” Châteauneuf-du-Pape

### Denominazione

Aop Chateauneuf-du-Pape

### Zona di Produzione

Valle del Rodano meridionale

### Vitigno

Grenache, Syrah, Mourvèdre

### Terroir

Côtes du Rhône meridionale nella rinomata denominazione Chateauneuf-du-Pape. Il vigneto è situato su una piccola terrazza sul pendio nord-orientale della denominazione, il terreno è una combinazione di ciottoli, argilla, sabbia leggera e pietre minerali frantumate.

### Vinificazione

Le uve raccolte a mano a piena maturazione vengono poi diraspate e trasferite in tini di acciaio inox per la fermentazione a contatto con le bucce che ha una durata di 5-8 settimane a una temperatura di 22/30°C, con estrazioni delicate e regolari rimontaggi. L'obiettivo primario è quello di ottenere un prodotto dal gusto fresco, estraendo i tannini raffinati. Il vino viene poi affinato per 12 mesi con una piccola percentuale di legno (10%) mentre il restante affinamento avviene in vasche di cemento come da tradizione.

### Caratteristiche sensoriali

Questo vino è una fusione di piccoli frutti rossi e neri, caramello, liquirizia e spezie mediterranee. È caratterizzato da un colore rosso porpora intenso e da un palato morbido e robusto. La freschezza della struttura è sostenuta da tannini impercettibili e levigati. Le note aromatiche persistenti evocano un note balsamiche con una base minerale complessa. Il vino ha un preciso equilibrio che rende l'alcol quasi impercettibile. Il finale è caratterizzato da una piacevole dolcezza che si bilancia con la freschezza minerale. Si può apprezzare per i prossimi due decenni essendo molto longevo.

