



	<p style="text-align: center;"><b>Raymond Usseglio &amp; Fils 2008 Wit</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Domaine Charvin 2004</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Domaine de Ferrand 2006</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Domaine du Vieux Télégraphe La Crau 2006</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Chapoutier 2007</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Domaine Chante Cigale, Vieilles Vignes 2007</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Domaine Cos du Caillou Les Quartz 2007</b></p>
	<p>Grenache blanc 40%, roussanne 20%, clairette 20%, bourboulenc 20% 32 jaar oude wijnstokken Geen malolactische gisting 6 maanden rijping sur lie inox (90%) en eik (10%), Battonnage tot aan botteling</p>	<p>85% grenache, 5%syrah 5% mourvèdre, 5% vaccarèse. Wijnstokken 50 j Ontrist niet Traditionele vinificatie stijl → finesse Rijping 21 m cement Rayas stijl</p>	<p>90% grenache, 10% syrah, mourvèdre &amp; cinsault 26-28hl / ha Gedeeltelijk ontrist Traditionele vinific. 12-14 mnd op tanks veel CO2, weinig sulfiet Niet gefilterd</p>	<p>60 j oude stokken 65% grenache, 15% mourvedre, 15% syrah, 5% cinsault, clairette Ontrist gedeeltelijk gisten gezamenlijk 9 m cement 12 m foeders. Botteling na 22 m</p>	<p>Biologische druiven Lage rendementen, natuurlijke gisten "Châteauneuf-du-Pape de négoce" Druiven niet van een specifiek perceel, ook aangekocht</p>	<p>60-120 j. wijnstokken 78% G , S, M 18-22hl /ha Ontrist gedeeltelijk Rijp. in foeders (40%), nieuwe barrique (30%) cementen cuves (30%) gedurende 14-18 mnd , Niet gefilterd</p>	<p>Biologisch., 50+ jaar oude wijnstokken Ontristen naar gelang het jaar 85% grenache in foeders (18m) en 15% syrah in barriques</p>
							
							
							

Châteauneuf-du-Pape

Commanderij Brussel 25.02.2011