

Château MONT-THABOR

CHATEAUNEUF DU PAPE CUVEE PHILOSOPHALE

Quantité Limitée



· 4 hectaresSurface

· Pied Redon - Croix de BoisSituation

· Sélection des plus vieux Grenaches;
Présence de Galets roulés en
surface, Argile rouge sableuse en
sous-sol.Terroir

· Syrah ; Argile rouge et Galets roulés.

· Grenache (100 ans) 75%Assemblage

· Syrah (15 ans) 25%

· 29 hectolitres/haRendements

· Manuelle avec tri rigoureux à la
parcelle.Vendanges

· 3 semaines en cuves béton,Vinification

· Eraflage seulement sur Syrah,
remontages, délestages et pigeages
sur Syrah.

· Sélection des meilleures barriques
élevée 12 moisElevage

· Puis élevage 12 mois en demi-mui

Produite seulement les années exceptionnelles en petite quantité.
Sélection des vignes centenaires issue du plateau de galets roulés, typique de Châteauneuf.

Vinification longue (1 mois) en levures indigènes et grappes entières.

L'élevage se fait en 2 temps : après une 1ere année en barriques et une sélection par dégustation des meilleures barriques, nous assemblons et élevons une seconde année en demi-mui (400litres).

Marqué par la Syrah et une maturité exceptionnelle, arôme de truffes, olives noires, vin pour la garde (15ans)