

Domaine DE CRISTIA



ROUGE 2006

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

ROUGE | RED 2006

CÉPAGES GRAPE VARIETIES

80 % Grenache, 15 % Syrah, 5 % Mourvèdre

TERROIR SOIL

Combinaison de marne sableuse, d'argile et de cailloux roulés.
Combination of sandy loam, clay and pebbles.

ÂGE DES VIGNES AGE OF VINES 50 ans - 50 years old

ÉLEVAGE AGEING

Grenache en cuve béton, Syrah et Mourvèdre en barriques pendant 18 mois.
In concrete vats for Grenache and barrels for Syrah and Mourvèdre for 18 months.

DÉGUSTATION TASTING

Belle robe rouge rubis - *Beautiful red-ruby robe.*
Parfums de cannelle et de vanille qui se marient à des nuances de fruits rouges - *Perfume of cinnamon and vanilla, mixed with hints of red fruits.*
L'attaque en bouche est ronde, les tanins sont veloutés. On retrouve les mêmes arômes qu'au nez avec une belle persistance en fin de bouche sur des notes de réglisse et de tabac blond - *Very soft tannins, with the same aromas as for the nose with an after taste of liquorice and blond tobacco.*

DEGRÉ DEGREE 15 %

GARDE KEEPING CAPACITY

Attendre 3 ans avant de déguster, et se gardera une quinzaine d'années.
Lay down a minimum of 3 years before drinking and can be kept for 15 years.

ACCORDS METS | VIN SERVE WITH

Perdreau rôti - Fricassée de pintade au vinaigre de framboises.
Roast partridge - Fricassee of guinea fowl with raspberry vinegar.



Photos: Fabrice Bue & Olivier Mugler