

Pierre USSEGLIO

Châteauneuf du Pape 2004

Vin : Châteauneuf du pape Rouge 2004

Région : Rhône méridional

Appellation : AOC Châteauneuf du pape

Cépages : 85% Grenache, 15% Syrah

Présentation : Le domaine Pierre Usseglio et fils est une exploitation familiale depuis 1948. Domaine d'environ 25 ha sur la commune de Châteauneuf.

Terroir: constitué de terrasses alluvionnaires où des galets de quartzite, roulés par le Rhône, se sont englués dans une matrice rouge d'argile décomposée. Les gros galets qui recouvrent le sol restituent aux raisins durant la nuit la chaleur qu'ils ont emmagasinée le jour.

Elevage 80% en cuve et 20 % en barriques.

Dégustation : la cuvée tradition sent la réglisse et la violette, que l'on retrouve dans une bouche fruitée, ample et puissante.

Apogée : 2008/2015

Service : 17°C.

Accompagnement idéal : magret de canard.

Prix : 18.00 € la bouteille

Millésime disponible: De 1998 à 2009

Coordonnées producteur:

Dom. Pierre Usseglio et Fils, 10, rte d'orange
84230 Châteauneuf-du-Pape

Tél. 04 90 83 72 98 **Fax** 04 90 83 56 70

domaine-usseglio@wanadoo.fr