



DOMAINE DE
MARCoux

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

AOC CHÂTEAUNEUF DU PAPE CONTROLÉE

ROUGE

Nous avons 13 parcelles situées dans différents quartiers de l'appellation Châteauneuf-du-Pape donc sur différents types de sol.

PRÉSENTATION

- **VINIFICATION & ÉLEVAGE** : Les vendanges, manuelles, se font selon les maturités, qui varient d'un cépage ou d'un quartier à l'autre. Un premier tri des raisins est effectué à la vigne. Nous ramenons rapidement la vendange à la cave, en caisses de 50 kg. Une fois à la cave la vendange passe sur la table de tri puis elle est éraflée, foulée et refroidie. Pas de rajout de levures, nous travaillons avec les levures indigènes. Lors de la fermentation alcoolique nous contrôlons les températures et pratiquons des remontages quotidiens, la macération dure de 4 à 5 semaines. L'élevage se fait en principalement en cuves béton et dans quelques foudres ou fûts de 350 litres. Il dure environ 18 mois.
- **MODE DE CULTURE** : Vignoble cultivé en agriculture biologique (contrôle ECOCERT)
- **CÉPAGES** : Le pourcentage des cépages varie d'une année à l'autre, mais il est en général de 80% de Grenache, 10% Mourvèdre, 7% Syrah et 3% Cinsault
- **TERROIR** : Galets de quartzites et argiles, grès rouges et colluvions, calcaires crétacés du barrémien



DOMAINE DE MARCOUX

BP 31 - 84231 Châteauneuf-du-Pape cedex - France

Cave : 198, chemin de la Gironde - 84100 Orange

www.domainedemarcoux.fr