

# INFO

Vinens Navn: Chateauneuf-du-Pape Vieilles Vignes

Producent: Domaine de la Charbonnière

Område/Land: Rhone, Chateauneuf-du-Pape-Frankrig

Drue(r): Afh. af årgang men typisk: Grenache 70%, Mourvèdre 30%

Vinfremstilling: Der høstes manuelt. Vinen gærer i 3-5 uger på stål og træ, derefter lagring 6-8 mdr. på store tanke af eg for Grenache druernes vedkommende og i barriques for Mourvèdres.

Jordbundsforhold: Sand og runde sten.

Ha. udbytte:

Alkohol: 15%

Producentens web: [www.domainedelacharbonniere.com](http://www.domainedelacharbonniere.com)

Yderligere information:

En del af druerne kommer fra klippeplateauet "La Crau" og vinstokkene er for Mourvèdres vedkommende fra 80 til over 100 år gamle og Grenache stokkene i gennemsnit 45 år.

Domænet blev købt i 1912 af Eugene Maret og er en af områdets lidt oversete perler. Domaine de la Charbonnière (kulsvierens domæne!) med ejeren Michel Maret i spidsen, ledsaget af de to døtre Veronique og Caroline, der langsomt er ved at overtage den daglige drift af et domæne, laver klassiske og fyldige vine med stort lagringspotentiale.

Domaine de la Charbonnière råder over 18 ha. Chateauneuf du Pape og derudover 4 ha. AOC Vacqueyras. Der fremstilles ikke mindre end 4 udgaver af rød Chateauneuf du Pape samt en hvid Chateauneuf du Pape og normalt kun een Vacqueyras.

