

# INFO

Vinens Navn: Chateauneuf-du-Pape

Producent: Domaine de la Charbonnière

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

Drue(r): Grenache 70%, Syrah 15%, Mourvèdre 15%

Vinfremstilling: Vinen gærer i 4 uger på stål og træ, derefter lagring 12-18 mdr. på træ. Der høstes manuelt og gennemsnitsalderen på vinstokkene er omkring 30-55 år.

Jordbundsforhold: Sand og runde sten.

Ha. udbytte:

Alkohol: 15%

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

Yderligere information:

The Wine Advocate: 91 point

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 17,5 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 1 Vacqueyras.

