



VIGNOBLES CHASSON

— Château Blanc —

"A Mon Père" Rouge



DEGUSTATION

Cette cuvée est certainement l'une des plus emblématiques du Domaine, issue presque exclusivement de très vieilles parcelles de Carignan.

La vendange est vinifiée en grappe entière, en macération carbonique, ce qui confère à ce vin ses arômes typiques de fruits rouges.

L'élevage de 12 à 18 mois en fûts américains donne toute sa rondeur et son fond à ce vin tout en conservant beaucoup de fraîcheur.

ACCORD METS ET VINS

Sur une viande rouge

TERROIR

Sols argilo-calcaires

APPELATION

AOP Ventoux rouge

CEPAGE

Carignan 99% - AOP Ventoux rouge

RENDEMENT

En moyenne 30 hectolitres par hectare

VINIFICATION

Fermentation carbonique en grappe entière et élevage de 12 à 18 mois en barrique de chêne Américain.

CHATEAU BLANC - VIGNOBLE CHASSON

956 Route de saint saturnin Les Apt - Quartier Grimaud - 84220 ROUSSILLON

Tél.: 04.90.05.64.56 Mail : contact@chateaublanc-chasson.fr

Site : www.chasson-chateaublanc.fr