



Appellation
Climat, Cuvée
Domaine, Maison

Châteauneuf du Pape
Cornelia Constanza
Domaine de la Solitude

Région
Sous-Région

Vallée du Rhône
Méditerranéenne

Viticulteur
Agriculture

Récoltant
Raisonnée

Cépage(s)
Vendanges
Vinification
Elevage

100% Grenache
Manuelles
Traditionnelle
18 mois en 15% en fûts neufs puis 12 mois en
bouteilles

Degré d'alcool
Temps de garde
Température de service

14,5 %
+ 20 ans
16 à 18°C

Robe
Nez, Bouche
Caractère du vin
Longueur en bouche

Rouge pourpre profond aux reflets violets
Cerise-Griotte, Cacao, Réglisse, Garrigue
Puissant
Importante

Accords Mets/vin



Apéritif
Entrée chaude ou froide
Poisson, Fruits de mer
Viande blanche, Volaille
Viande rouge, Gibier
Plat principal
Fromage
Dessert

/
/
/
Agneau de 7 heures
Chevreuil sauce grand veneur
Moussaka d'aubergines
Brie de Meaux, Camembert bien fait, Cantal
Mousse au chocolat noir