

VIGNOBLES



Château Grand Dignitaire, rouge 2022

AOP Côtes du Rhône Villages Gadagne, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

A l'aile occidentale du Palais des Papes, une porte créée au XVIIe siècle permet de pénétrer directement dans l'aile des Grands Dignitaires. Un escalier contemporain conduit jusqu'à la terrasse, proposant un extraordinaire panorama.

Le Grand Dignitaire est le domaine des Côtes du Rhône Villages le plus méridional de la rive gauche du Rhône.

Le sous-sol est composé de terres argilo-calcaires et a la particularité d'être recouvert de gros galets déposés il y a plusieurs millions d'années par le Rhône, vestiges de l'ancien lit du fleuve. Ce terroir exceptionnel est également balayé par le mistral qui souffle fort à cet endroit, et permet ainsi de réduire le traitement des vignes. Ce microclimat permet de conduire ces vignes en culture très raisonnée.

14 % VOL.

TERROIR

Sols caillouteux, profonds, calcaires

VINIFICATION

Vinification traditionnelle, longue cuvaison.

CÉPAGES

Carignan, Cinsault, Grenache noir, Mourvèdre, Syrah

SERVICE Servir à 15/16°C

DÉGUSTATION

Robe sombre. Nez de fruits rouges mûrs, et d'épices (poivre, vanille).

En bouche, des saveurs de fruits confiturés, et des tannins présents et enrobés qui apportent volume et longueur.

ACCORDS GOURMANDS

Gibiers, viandes rouges grillées, fromages puissants

Type de bouteille							Contenance (ml	Code a		Barcode bouteille	Barcode Carton
bourgogne écova tradition feuille morte							750			3 373 160 004 612	3 373 160 104 619
Palette Europe	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)
EPAL	6	630	5	21	1,23	7,6	824	29,6	8,14	30 x 25 x 16,8	170 x 120 x 80

