



Monique MESTRE
Corinne et Yannick GASPARRI

Propriétaires - Viticulteurs

-La Font du Pape- - BP 79

84232 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE cedex

Tél. 04 90 83 72 24 - Fax 04 90 83 54 88

*Nous vous invitons à découvrir
notre production au Domaine*

A.O.C. Châteauneuf-du-Pape :

*N*os vins rouges composés des cépages : **Grenache, Mourvèdre, Cinsault et Syrah** atteignent leur plénitude entre la 4^{ème} et la 5^{ème} année. Mais ils peuvent se garder 10 ans et plus suivant les millésimes et les conditions de conservation.



*L*e vin blanc issu de quatre cépages : **Grenache, Clairette, Roussane et Bourboulenc**, se consomme en général dans ces trois premières années. Servi frais entre 6° et 8°, ce vin rare aux arômes subtils vous surprendra en apéritif et sera un remarquable compagnon pour les poissons.

A.O.C. Châteauneuf-du-Pape « Vieilles Vignes » :

Le vin rouge, composé de Grenache et Syrah, est le produit de vignes âgées de 80 ans en moyenne. Servi chambré de 16° à 18° il accompagne avec succès les viandes, les gibiers et les fromages.



A.O.C. Côtes du Rhône Rouge :



Issu de trois cépages : Grenache, Mourvèdre et Syrah, ce vin se consomme dans ses 5 premières années.

Vente en bouteille et vrac

Visite des chais, dégustation, vente:
Ouvert du Lundi au Samedi de 9 h à 12 h - 13 h 30 à 18 h 30
(sauf jours fériés).