



DOMAINE JEAN ROYER

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

.....

CUVÉE SOLA SYRAH REGALIS 2007

Terroir :

galets roulés, exposition sud/sud est (Les Marines, Grandes Serres).

Culture :

lutte raisonnée, travail du sol traditionnel (en fonction du calendrier lunaire). Vendanges en vert, effeuillage.

Cépages :

Syrah 100 %, âge moyen 40/50 ans.

Rendement :

environ 25 HL par hectare.

Vendanges :

manuelles, en caissettes de 15 Kg. Tri sur parcelle, plus tri sélectif rigoureux sur table à la cave.

Vinification :

Macération en cuve béton ou acier émaillé. Raisins éraflés. Remontages et délestages, contrôle fréquent des températures, durée de cuvaison optimale, séparation automatique des vins de gouttes et des vins de presses.



.....

Élevage :

100% des jus de goutte en ½ muid (1 vin) et pièces de 225 l (1 vin)

Mise en bouteille :

: Selon calendrier lunaire 2009. Mise en bouteille le 2 et 3 février 2009

Production :

1 500 cols.

Spécificité :

La cuvée Sola Syrah Régalis reste pour l'appellation Chateauneuf du pape une cuvée atypique. Elle est décidée d'un commun accord avec notre œnologue (Mr Philippe Cambie). La plupart du temps cette cuvée apparaît dans notre gamme seulement dans les grandes années de grenache, celui-ci se suffisant à lui-même. Nous ne voulons pas incorporer la totalité des syrah dans nos cuvées de manière à ne pas dénaturer et ainsi perdre toute leur typicité. Syrah et mourvèdre sont le sel et le poivre dans la soupe (dixit Mr Henri Bonneau), et c'est bien vrai.