

Réserve des 2 Frères


FAMILLE
PIERRE USSEGLIO
CHATEAUNEUF-DU-PAPE



Nous travaillons sur différents terroirs, des Sables et Galets roulés

Cette diversité nous permet d'obtenir un vin complé-
équilibré



L'encépagement de notre Réserve des 2 Frères :

Grenache : 90%

Syrah : 10%



Notre Châteauneuf-du-Pape Réserve des 2 Frères est élaboré de façon traditionnelle. Le raisin est récolté manuellement, non éraflé. La cuvaïson est suivie par thermo-régulation et dure entre 25 à 35 jours.

Les vins sont élevés en 1/2 muids, et barriques neuves pour une période de 24 mois puis mis en bouteille.



Ample, concentrée, cette cuvée développe des arômes de fruits Noirs, de réglisse ainsi que des notes fumées. La texture est onctueuse et la structure tannique demande quelques années de garde.



Gibiers,
Fromages,
viande rouge



6 heures
avant



24 mois
d'élevage



Garde 12
à 15 ans