



La Mitrale : nouvel écriin pour les Châteauneuf du Pape

Choisir une nouvelle ambassadrice pour accompagner avec élégance un vin de légende, tel est le défi que relève en beauté le Syndicat Intercommunal de Défense Viticole et d'Appellation d'Origine Châteauneuf-du-Pape. Le même souci de qualité et de perfection que réservent les vignerons de cette AOC à l'élaboration de leurs vins a été accordé à la création de leur nouvelle bouteille officielle, la Mitrale. Créée par l'agence Synaps Design, réalisée par Saint Gobain, cette bouteille aux lignes très pures symbolise les liens séculaires qui unissent les vins de Châteauneuf-du-Pape à la papauté : portant sur son front la coiffe papale, d'une ligne très contemporaine, la Mitrale, tel un objet précieux, donne envie d'être prise en main.

L'usage de cette bouteille, véritable écriin porteur des valeurs du passé, sera strictement réglementé et soumis à autorisation du SIDVAOC.

Les conditions d'utilisation sont liées au niveau qualitatif des vins mais également à des exigences liées à l'embouteillage, au bouchage et à la date de commercialisation.

Au travers de cette nouvelle bouteille à forte identité, les vins de Châteauneuf du Pape témoignent d'une quali-

té irréprochable et de leur capacité à répondre aujourd'hui et demain à l'évolution permanente des marchés et aux exigences des consommateurs.

Appellation Châteauneuf-du-Pape : Rigueur extrême et qualité irréprochable

Née officiellement en 1929 avant même la création du système des Appellations d'Origine Contrôlée, Châteauneuf-du-Pape respecte toujours les règles les plus draconiennes de toutes les appellations françaises et, un seul objectif : révéler au consommateur la quintessence du raisin et l'expression authentique de son terroir.

LES CLÉS DE LA QUALITÉ :
Un rendement strictement limité : 35 hl/ha

Un degré minimum naturel exigé : 12°5

Un culture traditionnelle : vendange exclusivement manuelle avec tri sélectif

La prédominance de vieilles vignes : 36 ans en moyenne.

Exemple unique en France, le vin de Châteauneuf-du-Pape peut être issu de l'alliance de treize cépages autorisés que chaque vigneron conjugue en fonction de la personnalité qu'il souhaite conférer à son vin : Grenache noir, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Terret noir, Counoise, Muscardin, Vaccarèse, Clairette, Roussanne, Bourboulen, Picardan, Picpoul.