

La Mitrale, gage de qualité

Créée et lancée en 2002 par le Syndicat Intercommunal des Producteurs de Châteauneuf-du-Pape, la bouteille la Mitrale tient son nom de la coiffe papale: la Mitre.

Avec sa ligne contemporaine et son design symbolisant les liens séculaires qui unissent les vins de Châteauneuf-du-Pape à la Papauté, la Mitrale se présente comme une bouteille originale mais sobre,

véhiculant une forte identité spontanément reconnaissable pour le consommateur. A la fois marque et modèle, ce flacon se décline en 4 versions : 37.5 cl, 75 cl, magnum (150 cl) et jéroboam (300 cl).



Au-delà du simple contenant, la Mitrale se fonde sur un concept novateur, unique sur l'Appellation Châteauneuf-du-Pape : son utilisation est régie par une Charte de Qualité exemplaire imposant un contrôle qualité lors de la mise en bouteille ainsi que des exigences liées à l'embouteillage, au bouchage et à la date de commercialisation des vins. Ouverte à tout embouteilleur, qu'il soit producteur ou négociant, l'utilisation de la Mitrale n'est pas liée à une appartenance syndicale mais uniquement à une exigence de qualité. Souhaitant faire de cette bouteille d'appellation un outil économique indépendant, le Syndicat Intercommunal la transmise à une structure associative totalement indépendante. Créée officiellement le 17 juin 2004, l'Association « La Mitrale de Châteauneuf-du-Pape », devenue propriétaire de la marque et du modèle, a pour mission d'assurer la gestion et la promotion de la Mitrale en développant son concept dans un esprit d'ouverture à tous les acteurs - embouteilleurs de l'Appellation Châteauneuf-du-Pape.