



DOMAINE
Tour Saint Michel

Châteauneuf du Pape

Cuvée du Lion



- APPELLATION AOC Châteauneuf du Pape
- CUVÉE Cuvée du Lion
- TERROIR Galets roulés –
Lieux Dits : Crouscroute – Les Gallimardes...
- CEPAGES 75 % Grenache
20 % Syrah
5% Mourvèdre
- VINIFICATION Vendanges manuelles avec double tri, à la vigne et
à la cave.
Suivant le millésime mais le plus souvent,
érafage à 100 %
Macération longue et extractions douces.
Elevage 80 % de l'assemblage en cuve béton,
20 % de l'assemblage en barriques de 2 ans
- DEGUSTATION Hommage à Henri FABRE, surnommé LE LION,
caractère imposant, généreux et puissant, on retrouve
ces caractéristiques dans « La Cuvée du Lion » qui
comme un rugissement, prennent possession de notre
palais, en y mêlant élégance et distinction.
- ACCORDS Apportera une note distinguée à un repas de chasse.
METS / VIN Poulet aux morilles.
Brie aux truffes.

La passion pour ce beau métier nous permet d'élaborer des vins qui ont une âme, avec une vraie personnalité : chaleureux, profond, authentique et élégant.

Les vins de notre Domaine sont à l'image de notre famille.

EARL Vignobles FABRE, 1700 chemin rural de Sorgues, 84230 Châteauneuf du Pape

Tél : 00 33 4 90 83 73 24
Fax : 00 33 4 90 83 51 01

www.toursaintmichel.com
contact@toursstmichel.fr