



## Château du Mourre du Tendre

### Lieu :

Le Château du Mourre du Tendre est un domaine familial situé sur un terroir privilégié au cœur de la Provence.

La propriété est construite sur un « mourre » qui en provençal signifie petite colline, « du tendre » qui rappelle la « carte du Tendre » : la colline de l'amour.

La famille PAUMEL travaille sur les coteaux de l'appellation depuis plusieurs générations.

Dans les années 40, Alphonse lui donne un nouvel essor et participe à la fondation de la confrérie bachique Li Coumpaire de la souco. Sa vie durant, il n'a cessé de travailler à la glorification de la vigne, du vin et du travail du vigneron. En 1962, Jacques a pris en main la destinée du domaine, l'a façonné et agrandi tout en conservant des traditions familiales.

Aucun insecticide n'a été employé depuis sa reprise et les rendements sont faibles.



Le Château produit 3 types de vin :

- Châteauneuf du Pape
- Côtes du Rhône Villages
- Côtes du Rhône

### Situation :

Le château du Mourre du Tendre est situé entre Orange et Avignon au nord est de Courthézon.

## FICHE TECHNIQUE

Domaine : Château du Mourre du Tendre –Châteauneuf du Pape

Cuvée Prestige

Cépages : 90% Grenache, 10% Mourvèdre

Récolte :

- Vendange manuelle
- Cuvaison : 20 jours
- Elevage 3 ans
- Mise en bouteille sans filtration
- Elevage en caves souterraines taillées dans la roche

Caractéristiques :

- Robe rouge rubis brillant et vif
- Nez de pruneaux et de clous de girofle, arômes de cerises et douceur de la pâte de coing.
- Bonne longueur, vivacité. Tanins présents et enrobés
- Bon potentiel de garde



## FICHE TECHNIQUE

## Nos Châteaux

Domaine : Château du Mourre Tendre –Côtes du Rhône Villages

Cuvée : Tradition « vieilles Vignes »

Cépages : 2/3 Grenache, 1/3 Mourvèdre

Récolte :

- Vendange manuelle
- Cuvaison 15 jours
- Elevage 3 ans
- Mise en bouteille sans filtration

Caractéristiques :

- Robe rouge sombre profond.
- Arôme de fruits confiturés, pruneau cerise et fruit rouge
- Souple et rond, long en bouche.



## FICHE TECHNIQUE

Domaine : Château du Mourre du Tendre – Côtes du Rhône

Cuvée : Cuvée gourmande

Cépages : Grenache, Cinsault, Carignan

Récolte :

- Vendange manuelle
- Cuvaison 13 jours
- Elevage 3 ans
- Mise en bouteille sans filtration

Caractéristiques :

- Robe rouge grenat.
- Bouche complexe et épicée aux notes balsamiques.
- Arômes de fruits confiturés, mure et cassis réglisse.
- Vin équilibré, structuré et élégant.

