

cuvée: **CHATEAUNEUF DU PAPE Blanc**

Notre définition et signature d'un grand blanc du sud.

Terroir : Galets roulés (lieu dit: Cabrières, Les Armeniers)
Argilo-calcaire (lieu dit: Palestor, les Plagnes)

Âge du vignoble : 40 ans

Cépages : Grenache blanc 20% Roussanne 20 % Bourboulenc
20% Clairette 20 % Picpoul

Vinification : Vendanges manuelles et tri sélectif

Pressurage direct, fermentation alcoolique en cuve inox
(70%) et en pièces bourguignonnes (30%)

Elevage : 6 mois sur lies fines

Dégustation : Nez de fruits exotiques et de fleurs
blanches Bouche marquée par sa rondeur, finesse et sa
finale minérale

Accompagnement : Filet de rouget à la fleur de
sel et compotée d'aubergine fumée, cuisine
provençale et méditerranéenne

Garde : 10 ans

Température de service : 10-12 ° C

Production : 20.000 bouteilles

