



Domaine
Chante Cigale
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

cuvée: **TRADITON**

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 25% Roussanne 25 %
Bourboulenc 25 % Clairette 25 %

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