

cuvée: **CHATEAUNEUF DU PAPE Blanc**

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

Terroir : Galets roulés (lieu dit: Les Serres, L'Arnesque, Cabrières)

Argilo-calcaire (lieu dit: Palestor)

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
(85%) et pièces bourguignonnes / Œuf béton (15%)

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

