



Châteauneuf-du-Pape Blanc

Sol : Marne.

Surface : 2 hectares

Cépages : Grenache, Roussanne, Clairette, Bourboulenc.

Vendanges : Fin août, début des vendanges.

Vinification : Eraflage, pressurage direct, pas de macération pelliculaire, fermentation naturelle à 18°C avec contrôle de la température, blocage de la fermentation malolactique afin de conserver davantage le fruité et les arômes primaires ainsi qu'une certaine fraîcheur.

Conservation : 8 années

Blanc 2011 : La couleur or pale va de paire avec un nez tout aussi délicat de fleur blanches et des notes de fenouil. En bouche, agrumes et kiwi prennent le dessus sur fond de salinité et d'un bel équilibre acide qui donnera toute son amplitude à ce vin, confirmant ainsi sa noble origine.

L'offrir à l'apéritif est un beau cadeau à ses convives; il fera aussi merveille sur les poissons grillés.

Accompagnement : Apéritif, foie gras, truffe, tourte au fromage de chèvre, crustacés, fruits de mer, tripes, viandes blanches, cuisses de grenouilles, escargots.