

# CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

## CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC



Les vignes produisant ce Châteauneuf-du-Pape sont situées exclusivement sur le village de Châteauneuf-du-Pape.

### Histoire

Les vins blancs de Châteauneuf-du-Pape, sont le fleuron des vins blancs du sud de la France.

### Cépages

Grenache 30 %, Clairette 30 %, Roussanne 20 %, Bourboulenc 20 %.

### Elaboration

Ce Châteauneuf du Pape blanc est vinifié pour moitié en cuve inox thermo régulées pour la fraîcheur, finesse, fruit et minéralité et la barrique pour le gras et la rondeur. Puis, il est élevé 8 à 10 mois en fûts et cuve avant sa mise en bouteille.

### Vin

Un grand vin qui mérite ses récompenses. Il peut se déguster dans l'année suivant sa production, mais il gagnera à un vieillissement de cinq ans et plus. Vin structuré, puissant et fruité à la fois. Il marie les arômes de pain grillé, de cire d'abeille et de fruits blancs. Il s'allie aux poissons, aux viandes blanches, à la cuisine méditerranéenne (thon à la provençale, ratatouille froide) et à certains fromages de chèvre.

### Alcool

13.5°.

### Millésime

2023.

