

La Clef de St Thomas - Blanc

TERROIR

10 hectares plantés en plusieurs parcelles autour du village de Châteauneuf-du-Pape. Au sud, sur les galets roulés des Serres où s'expriment les vieux Grenache, au nord, les Charbonnières sur les sables argileux, les cépages blancs affirment leur fruité, à l'ouest sur les terroirs de grès pour une typicité très Châteauneuf !

VINIFICATION

Egrappage total, fermentation en cuve, barriques et demi-muids à 15 °C, puis élevage sur lies fines de 3 à 4 mois.

CÉPAGES : 50% Roussanne - 20% - Clairette - 20% grenache - 10%

Bourboulenc (Parcelles des Charbonnières)

DEGRES : 14%

SERVICE : entre 10 et 12°C

RENDEMENT : 20hl/ha

DEGUSTATION

Expressif sur des notes florales, des notes d'amandes et de vanille bourbon en toute délicatesse. Fraicheur et équilibre caractérisent cette bouche gourmande !

ACCORDS METS & VINS

Chèvres, comté, Abondance, tomme aux fleurs.