

Chateauneuf du Pape

Blanc



📍 Zone de production : Autour du célèbre village des papes d'Avignon.

🌿 Vignoble : Argile rouge à cailloux roulés, sur des terrasses à quatre niveaux :
20, 30, 60, 80 m. au dessus du Rhône.

🍇 Cépage : essentiellement grenache Grenache blanc, Clairette blanche, Bourboulenc, Russanne

🕒 Vinification : 15 jours à basse température , puis sur lie de 6 à 8 mois

% Alcool : 13° à 14°.

♥ Caractère : Bouquet fins aux nuances florales, sensation d'équilibre et de fraîcheur aromatique

🍷 Mets : Apéritif, poisson accommodé, fromage doux

🌡 Température de dégustation : de 10 à 12 °

🕒 Durée de conservation : jusqu' à 5 ans.

