



**Appellation :** Châteauneuf-du-Pape

**Couleur :** Blanc

**Millésime :** 2016

**Degrés :** 13,7°C

**Lieu-dit :** Coteaux St Jean - Terre Ferme

**Cépages :** 50% Grenache Blanc  
40% Clairette  
5% Roussane  
5% Bourboulenc

**Vinification :** Vendange manuelle obligatoire permettant un tri sélectif. Fermentation en cuve inox à basse température entre 12 et 14 °C. Mise en bouteille rapide 90 jours après la fin de la fermentation.

**Consommation :** Potentiel de garde de 2 à 5 ans. Si vous le préférez sur le fruit, nous vous conseillons de le déguster entre 2 à 3 ans d'âge.

**Note aromatique :** Belle couleur jaune paille, frangée de vert et d'une belle brillance. Nez expressif, notes florales fines et vives, accentuées de pointes mielleuses qui finissent l'agrume. Bouche onctueuse, ronde et aromatique, remarquable par la douceur de sa texture, avec une finale éclatante de fraîcheur. Servir frais, non glacé, à environ 10 °C.

**Tarif :** 20 euros TTC.