



**Appellation :** Châteauneuf-du-Pape

**Couleur :** Blanc

**Millésime :** 2017

**Degrés :** 13,5°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 :** La robe est d'un jaune vif, avec des reflets verts et beaucoup de brillance. Il dévoile au nez un floral délicat (fleurs blanches) qui s'accompagne de notes fruitées (agrumes, abricots, poires) et d'une pointe très douce de miel. La bouche est fraîche et généreuse, ampleur et rondeur caractérisent celle-ci, où s'entremêlent des notes fleuries et fruitées. la finale est ample et soyeuse.

Accompagnés de ce blanc, crustacés, saumon grillé, côte de veau aux girolles s'exprimeront à merveille. Sans oublier en apéritif accompagnés de fromage de chèvre (Picodon).

**Tarif :** 20 euros TTC.