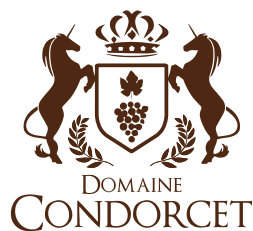


# Châteauneuf-du-Pape - Blanc 2019 - 75 cl



**Appellation** : Châteauneuf-du-Pape

**Couleur** : Blanc

**Millésime** : 2019

**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** : Ce vin revêt une belle couleur jaune vif frangée de vert et d'une belle brillance. Le nez est floral et délicat, fleurs blanches, accompagné de notes fruitées, agrumes de type pamplemousse qui finit par une pointe de poire. En bouche il est ample et rond ce qui caractérise une belle structure. Les notes fleuries et fruitées dominent, la finale est éclatante de fraîcheur.

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.