

Châteauneuf-du-Pape - Blanc 2021 - 75 cl



Appellation : Châteauneuf-du-Pape

Couleur : Blanc

Millésime : 2021

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 Châteauneuf-du-Pape est caractérisé par une belle robe dorée laissant entrevoir des reflets verts. Nez expressif marqué par des notes de fruits de type pêche et abricot finissant sur des agrumes (pamplemousse, citron ...). La bouche onctueuse et fruitée avec beaucoup de gras, garde un bel équilibre, tout en gardant une belle fraîcheur..

Tarif : 20 euros TTC.