

AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC

Superbe expression de Châteauneuf du Pape. Une sensation d'élégance et de soyeux domine.

85% Clairette / 15% Clairette rose

TERROIR

Sol : argilo-calcaire profond avec forte proportion de galets roulés siliceux.

Mode de culture : Agriculture biologique.

VINIFICATION

Vendanges manuelles. Fermentation en fût de chêne, élevage sur lies, bâtonnages réguliers.

DÉGUSTATION

Oeil : Belle robe limpide, reflets verts.

Nez : Élégant, riche, généreux arômes d'agrumes, de pain grillé.

Bouche : Ronde à l'attaque, volume et fraîcheur à l'évolution, belle longueur.

SERVICE

Température de service : Entre 10° et 13°

Garde : 2 à 5 ans

Accords mets et vins : Poissons grillés, Poissons crus, Poissons fumés, Viandes blanches, Fromage de chèvre.



CONTACT :

Mail : contact@maisonsafranier.com

1244 route de Camaret 84850 TRAVAILLAN

